



## Fenchel mit Gurken und Zitrone

für 4 Personen



### Zutaten:

2 Fenchel (sehr frisch, grün und klein)  
2 Gurken  
2 Zitronen  
50 g Zucker  
350 ml Sahne  
1,5 Essl. Fenchelsamen  
1 Tl. Puderzucker  
Sonnenblumenöl  
Olivenöl  
Chiliöl

### Zubereitung:

Von einer Zitrone die Schale mit Weiß dick herunter schneiden und in ½ cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einem Topf mit kaltem Wasser zum Kochen bringen, auf ein Sieb geben, abspülen und wieder mit kaltem Wasser zum Kochen bringen. Diesen Vorgang insgesamt drei Mal wiederholen. 50 g Zucker mit 25 ml Zitronensaft, 75 ml Wasser und den blanchierten Zitronenschalen aufkochen. Die Zitronenschalen im Fond erkalten lassen.



Den Fenchelsamen mit dem Puderzucker und einer Prise Salz fein mahlen. Die Zitronenschalen auf ein Sieb geben, dann auf ein Tuch, jetzt auf ein Backpapier und mit etwas von der Gewürzmischung bestreuen. Die Zitronenschalen bei 80 Grad ca. 90 Minuten trocknen.

Die kandierten Zitronenschalen im verschlossenen Glas aufbewahren.

Die Mittelstücke der Gurken in 7 cm lange Stücke schneiden und schälen. Die Gurken 3,5 mm dick längs mit Kerngehäuse in 16 schöne Platten hobeln. Alle Gurkenabschnitte bis auf den Stielansatz mixen und durch ein Sieb geben. Den Gurkensaft mit Salz, Pfeffer, Chiliöl und Sonnenblumenöl abschmecken und kalt stellen.

150 ml Sahne in einer Pfanne unter ständigem rühren cremig einkochen. Die Creme in eine Schale geben und mit der Schale von einer Zitrone sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Fenchel die Stiele abschneiden. Das Fenchelgrün abzupfen und fein schneiden. Die Fenchelstiele mit einem Sparschäler gut schälen. Die Fenchelstiele in sehr feine Ringe schneiden. Den Fenchel in Richtung Stielansatz in 3,5 mm dicke Platten hobeln. 16 schöne Mittelstücke aufbewahren.

### **Fertigstellen:**

Die 16 Fenchelscheiben in 200 ml Sahne und 150 ml Wasser 4 Minuten kochen und 1 Minute ziehen lassen. Die Gurken mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst Gurke und dann Fenchel abwechselnd zu einem Turm schichten (je Turm 4 Gurken und 4 Fenchel). Die Fenchelstiele mit Fenchelgrün, einigen kandierten Zitronenschalen, etwas Salz, Pfeffer, Chiliöl, Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Fenchelsalat auf die Türme setzen. In tiefe Teller etwas Zitronencreme geben. Um die Zitronencreme etwas Gurkensaft gießen und in die Mitte jeweils einen Fenchelturm setzen.