Insalata di Finocchi

Kalte Küche

dg: sg

2 Personen

2 Fenchelknollen
Fleur de sel & schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl
1 Prise Thym
1 Lorbeerblatt
halber Stangensellerie, kleingewürfelt
3 schwarze Pfefferkörner
Etwas Koriander, gehackt
2 EL Zitronenöl, Da Capua oder selbst (Rezept siehe dort)

Fenchel in 1 cm-Streifen schneiden und 3 Minuten in Salzwasser kochen, abgiessen und abtropfen.
Olivenöl, Thym, Lorbeer, Sellerie, Pfefferkörner, Koriander und 2 EL Wasser in eine Casserole geben und wenig Salz & Pfeffer. Zugedeckt 6 Minuten köcheln.
Fenchel zugeben und weitere 15 Minuten zugedeckt dünsten.
Erkalten lassen und mit Zitronenöl und wenig Fleur de sel als Gemüsesalat kalt servieren.