

1 Fenchelsuppe

600 g Fenchel
100 g Schalotten
80 g Knollensellerie
5 EL Olivenöl
800 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein
200 ml Schlagsahne
2 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
9 Riesengarnelen
Salz
Pfeffer
4 EL Pernod

-
1. Vom Fenchel das Grün abzupfen und beiseite legen. Die grünen Stiele abschneiden und in 2-3 mm dicke Röllchen schneiden. Fenchelknolle in 1 cm große Stücke schneiden. Schalotten pellen, längs halbieren und grob würfeln. Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
 2. 3 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Fenchelstücke mit den Schalotten und dem Sellerie darin 3 Minuten andünsten. Fond, Weißwein, Sahne, abgezupfte Thymianblättchen, Lorbeerblatt und Sternanis dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten leise kochen lassen.
 3. Garnelen putzen, eventuell entdarmen und trockentupfen. Sternanis und Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen. Suppe im Mixer oder mit dem Schneidstab fein pürieren, durch ein grobes Sieb in einen Topf passieren und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Pernod abschmecken.