

Spaghetti al finocchio

– REZEPT –



Zutaten für 2 Personen:

400 g Spaghetti

2 Fenchelknollen

2 Knoblauchzehen

1 Prise Cayennepfeffer

Sumatra Pfeffer schwarz

Meersalz

Den Fenchel vom Grün trennen und das Grün zur Seite legen. Die Fenchelknollen in 2 Hälften schneiden und dann mit einem großen Kochmesser in sehr dünne Streifen schneiden, nicht hobeln. Pfanne mit einem großen Löffel Butter und Olivenöl erhitzen. Zuerst eine kleine Pfütze Olivenöl in die Pfanne setzen und darauf die Butter. Somit erhalten wir den Buttergeschmack und das Olivenöl sorgt dafür, dass der Geschmack nicht verloren geht. Die Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und den Fenchel in die Pfanne geben. Darauf achten, dass es nur leicht schmurgelt.

Derweil das gesalzene Nudelwasser erhitzen und die Spaghetti bissfest garen. Über den Fenchel den Cayennepfeffer pudern. Wichtig ist, das Gericht soll nicht scharf werden, sondern nur leicht den Gaumen kitzeln. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den fein geschnittenen Knoblauch zum Fenchel geben und alles salzen. Knoblauch nicht pressen und darauf achten, dass dieser nicht dunkel wird.

Kurz vor Ende der Garzeit der Spaghetti etwas Kochwasser entnehmen (kleine Tasse) und in die Pfanne zu dem Gemüse gießen, kurz aufköcheln. Dann alles mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen, Pfanne vom Herd nehmen. Die Spaghetti abgießen und in einem gedrehten Nest auf den Teller legen, Das Gemüse mit dem Sud über die Spaghetti gießen. Wer möchte, reibt Parmesan über das Gericht, mit dem gezupften Fenchelgrün garnieren.