

Fenchelgratin mit Salsiccia**Zutaten für 4 Personen**

400g italienische Salsiccia (Fenchelbratwurst)
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100ml trockener Weißwein
1 kg Fenchel
500g Kartoffeln
1 Teelöffel Fenchelsaat
50ml Pastis
150ml Wasser
Olivenöl

Zubereitung:

Die Salsiccia längs aufschneiden, Haut entfernen und das Brät dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln klein würfeln, Knoblauch fein hacken. Das Brät in etwas Olivenöl kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch im selben Fett andünsten, salzen und pfeffern, dann mit dem Weißwein ablöschen und 10 Minuten offen köcheln. Wieder mit dem Brät vermischen und alles in einer backofenfesten Form verteilen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Das Grün vom Fenchel abschneiden und fein hacken. Fenchel selbst längs vierteln, den inneren Keil heraus schneiden und die Viertel längs in schmale Scheiben schneiden. Kartoffeln und Fenchel durcheinander dachziegelartig über das Zwiebelbrät schichten, dabei immer wieder etwas salzen und pfeffern. Pastis und Wasser vermischen, über das Gratin träufeln, zum Schluss noch etwas Olivenöl und die Fenchelsaat mit dem Grün darüber streuen.

45 Minuten im Backofen garen, danach noch außerhalb 15 Minuten ziehen lassen und servieren.

Rezept und Autor: Helmut Gote