



Spaghetti mit Orangen - Fenchelragout

Zutaten für 4 Personen:

- 250g Spaghetti
- 2 Stück Fenchel mit Fenchelgrün
- 2 Stück Schalottenwürfel
- 1 Stück Knoblauchwürfel
- 2 Blatt Lorbeer frisch
- Abrieb und Saft einer Orange
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butterwürfel kalt
- 1 EL Stärke zum Binden des Fonds
- 100 ml Weißwein
- 20 ml Pernod
- 20 ml Noilly Pratt
- 500 ml kräftiger Fisch-oder Geflügelfond
- 1 Stück Limone
- Safranfäden
- Sylter Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Fenchel säubern und ohne Grün in 12 Keile schneiden. Olivenöl erhitzen und Fenchelkeile darin farblos sautieren. Schalottenwürfel und Lorbeer zufügen und glasig dünsten. Mit Alkohol ablöschen und reduzieren lassen. Safran, Orangensaft, Fond und den Abrieb zufügen und ca. 5-7 Minuten bei mäßiger Hitze einköcheln lassen. Den Fond mit Stärke und Butterwürfel binden.

Fenchelgrün zupfen und unter das Ragout rühren. Mit Sylter Meersalz und grobem Pfeffer würzen. Gekochte, noch heiße Spaghetti, in etwas Olivenöl und Butter schwenken.

Fenchelragout auf den Spaghetti anrichten, mit Dill und Fenchelgrün garnieren. Mit geriebenem Pecorino verfeinern.