



# Fenchel-Orangen-Suppe mit Sauerrahm



## Zutaten für 6–8 Personen (als Vorspeise)

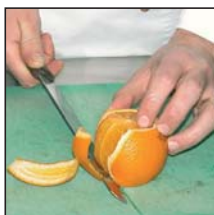
- 1 Zwiebel
- 4 kleine Fenchelknollen, in feine Scheiben geschnitten
- 3 El Olivenöl
- 1/2 TI Fenchelsamen
- 1/2 TI Anissamen
- 2 dl Orangensaft
- 6 dl Gemüsefond
- 2 dl Rahm 35 %
- 2–3 cl Pernod
- 2 Orangen
- 2 dl Sauerrahm

## Zubereitung

Zutaten bis und mit Fenchelsamen bei schwacher Hitze ca. 5 Min. anziehen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Gemüsefond langsam zugeben, so dass die Fenchelscheiben immer gut mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Ganze ca. 45 Min. schwach sieden lassen. Masse mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und wie-

der in die Pfanne zurück geben. Aufkochen und den Rahm (35 %) einrühren. Pernod dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Orangen mit dem Messer grosszügig schälen, dann filettieren (siehe Bildfolge). Austretenden Saft in die Suppe geben. Orangenfilets in der Mitte der Teller anrichten, mit Suppe umgiessen und mit Sauerrahm und Fenchelkraut garnieren.



**Orangen filettieren:** Die Schale mitsamt der äusseren Haut der Orangenschnitze wegschneiden. Schnitz für Schnitz beidseitig innerhalb der seitlichen Häute einschneiden, dann lassen sich die Schnitze problemlos herausdrücken