



## Fenchel aus dem Ofen mit Knoblauch, Butter und Wermut

4 Portionen

- 3 grosse Fenchelknollen
- 1 Knoblauchzehe, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 3 grosse Esslöffel Butter
- 2 Weingläser Wermut oder auch trockener Weisswein
- Salz und frisch gemahlener schwarzen Pfeffer

Den Backofen auf 220 C vorheizen. Falls die Aussenseiten der Fenchelknollen braune Stellen haben oder angetrocknet sind, entfernst du sie. Die Stiele abschneiden, in feine Scheiben schneiden und das zarte Grün beiseitelegen. Die Knollen zerteilt man längs in vier Scheiben. Zusammen mit dem Knoblauch einfach in eine Gratinform legen und dazwischen die Butter verteilen. Den Wermut darüber giessen, salzen und pfeffern. Ein Stück Pergamentpapier kurz unter kaltes Wasser halten, mehrmals zusammenknüllen, bis es schön geschmeidig ist, und den Fenchel damit abdecken. Die Papierränder liegen nicht über dem Rand der Form, sondern man schiebt sie zwischen das Gemüse und die Formwand – so wird der Fenchel gleichzeitig gebraten und gedämpft und entwickelt dabei ein unglaublich intensives Aroma. Für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben, bis er richtig gar ist. Vor dem Servieren musst du nur noch das Fenchelgrün darüber streuen.

Jamie Oliver  
Kochen für Freunde