

# Fenchel mit Avocado-Bärlauch Remoulade

## Zutaten

3-4 Fenchelknollen,  
2 EL Sonnenblumenöl,  
1/4 l Weißwein,  
Salz  
Für die Remoulade:  
2 weiche Avocados,  
200g halbsteif geschlagene Sahne,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
Saft einer Zitrone,  
1 TL Senf,  
30g Bärlauch,  
2 hartgekochte Eier,  
2 Gewürzgurken

## Zubereitung:

Vom Fenchel alles bis zum Fenchelweiß abschneiden und beiseite legen. Fenchelknollen waschen und achteln. Achten Sie beim Schneiden darauf, dass der Fenchelstrunk bei jedem Teil dabei bleibt, dann fällt der Fenchel nicht auseinander. Die Stücke salzen und flach in einen Topf legen. Mit Weißwein und Öl übergießen und zugedeckt ca. 10 Min. garen und abkühlen lassen. Dabei einmal wenden.

## Die Remoulade:

Avocado mit Sahne und den Würzzutaten pürieren. Gehackten Bärlauch und feingehacktes Fenchelgrün mit den kleingehackten Eiern und Gewürzgurken unter die Sauce rühren. Remoulade auf dem abgetropften Fenchel anrichten.