

Geräucherter Feta mit Erdbeeren und Fenchel-Gemüse

Für 4 Personen

1 Schalotte	2 EL brauner Zucker	100 ml weißer Portwein
450 ml Orangensaft	4 Fenchelsamen	1/2 Sternanis
4 schwarze Pfefferkörner	1/2 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke
3 Fenchelknollen	1/2 Bio-Zitrone	6 EL Rapsöl
1 TL Akazienhonig	1/2 TL mildes Currypulver	Meersalz, Pfeffer
2 EL Räuchermehl	300 g Feta-Käse	400 g Erdbeeren
1 Bio-Limette		

Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL braunen Zucker in einem Topf karamellisieren, Schalotte zugeben und mit Portwein und 400 ml Orangensaft ablöschen. Fenchelsamen, Sternanis, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Nelke zugeben und die Flüssigkeit zum Sirup einkochen. Fenchel putzen, waschen und insgesamt 4 schöne (ca. 4-5mm dicke) Scheiben aus der Mitte der Fenchelknollen schneiden und auf ein tiefes Backblech legen. Das Fenchelgrün zur Garnitur aufheben. Restlichen Fenchel hauchdünn auf der Brotschneidemaschine aufschneiden (oder hobeln), in eine Schüssel geben. Die Orangensaft-Portwein-Reduktion durch ein Sieb passieren und über die Fenchelscheiben auf dem Backblech gießen. Das Backblech mit Alufolie abdecken und die Fenchelscheiben im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen. Zitrone heiß abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben. Den Saft auspressen. Zitronensaft mit 4 EL Rapsöl, 50 ml Orangensaft, Honig, Zitronenschale, Curry, einer Prise Salz und Pfeffer zum gehobelten Fenchel geben. Alles kräftig durchkneten, ca. 15 Minuten ziehen lassen und abschmecken.

Die Douglasienzweige in einen Kugelgrill (Alternative: großer Topf mit Gittereinlage) legen und mit einem Küchenbunsenbrenner abflämmen. Den Feta auf ein Gitter legen und direkt in den Rauch stellen. Mit dem Grill –oder Topfdeckel gut verschließen und 10 Minuten räuchern. (Achtung:

Wenn nicht im Freien, sondern im Topf in der Küche geräuchert wird, muss diese gut durchlüftet werden.) Geräucherten Feta herausnehmen, in Würfel schneiden und mit 2 EL Rapsöl marinieren. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit 1 EL braunem Zucker bestreuen und mit einem Küchenbunsenbrenner goldgelb karamellisieren. Die Limette abwaschen, abtrocknen und mit einer feinen Reibe etwas Limettenschale über die Erdbeeren reiben. Erdbeeren mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Anrichten die Fenchelscheiben auf die Tellermitte geben, die Fetawürfel darum herum verteilen. Marinierten rohen Fenchel dazwischen anrichten, die Erdbeeren obenauf geben und alles mit Fenchelgrün garnieren.

Michael Kempf am 13. Juni 2014