

# Ofen-Spitzkohl mit Fenchel-Bohnen-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für den Spitzkohl:

|                         |        |                   |
|-------------------------|--------|-------------------|
| 1 kl., fester Spitzkohl | Butter | 100 ml Gemüsefond |
| 1 Prise Zucker          | Salz   |                   |

### Für das Gemüse:

|                         |                           |                    |
|-------------------------|---------------------------|--------------------|
| 400 g Cannellini-Bohnen | 1 Fenchel-Knolle mit Grün | 6-8 grüne Oliven   |
| 1 Schalotte             | 1 Zitrone, Saft           | 100 ml Sahne       |
| Butter                  | 100 ml Gemüsefond         | 50-100 ml Weißwein |
| Chili                   | 1 Prise Zucker            | Salz, Pfeffer      |

### Für das Topping:

|                     |                                      |        |
|---------------------|--------------------------------------|--------|
| 1 kl. Knoblauchzehe | 1 Zitrone, Abrieb                    | Butter |
| 50-100 g Panko      | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |        |

### Für den Spitzkohl:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spitzkohl je nach Größe halbieren oder vierteln, dabei den Strunk am Kohl lassen. Kohlviertel in Butter kräftig braun anbraten. Mit Salz und Zucker würzen. Dann eine weitere Flocke Butter sowie Fond dazugeben und im Ofen 12-15 Minuten fertig garen.

Vor dem Servieren Spitzkohl mit Butter-Fond-Sud beträufeln.

### Für das Gemüse:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Fenchelgrün abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Fenchel in Streifen schneiden und mit den Schalotten in Butter mit einer Prise Zucker goldbraun anbraten.

Cannellini-Bohnen abspülen und mit Oliven und Sahne zum Fenchel geben. Alles köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Gemüsefond, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Topping:

Knoblauch andrücken, Petersilie hacken. Panko mit Knoblauch in Butter goldbraun rösten. Knoblauch vor dem Servieren entfernen. Petersilie unterheben und mit Zitronenabrieb verfeinern.

Renato Fazzone am 25. Februar 2026