

**Autor:** Andreas Miessmer  
**Zubereitungszeit:** 15 Minuten  
**Garzeit:** 55 Minuten



## Zutaten

650 g junger Fenchel (Minigemüse) -geputzt  
430 g-  
150 ml Dessertwein (Traminer,  
Muskateller...)  
einige Safranfäden  
½ TL Meersalz  
8 bis 12 Körner rosa Pfefferbeeren

## Zubereitung

Den Fenchel waschen, die Stiele zu zwei Drittel abschneiden und das Fenchelgrün zurückhalten. Die jungen Gemüseteile nebeneinander liegend in einen Sous Vide Vakuumbbeutel geben, das Fenchelgrün abzupfen und grob gehackt zufügen.

Den Dessertwein mit dem Safran und den Gewürze in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Abgekühlt zum Fenchel geben und mit 100 % vakuumieren.

Bei 80 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 55 Minuten Sous Vide garen. Anschließend in Eiswasser abkühlen und bis zur Weiterverarbeitung 1 Tag gekühlt durchziehen lassen. Zum Servieren in einer Sauteuse kurz anschwanken und nach Belieben mit kaltgepresstem Olivenöl und einem kleinen Spritzer Pastis verfeinern.

Photo: © Daorson / Fotolia.com