

Gratinierter Fenchel mit Tomaten-Gorgonzolasauce auf Polentatoertchen

Backofen auf 230° vorheizen - Grillstufe

Für 4 Personen

Ca. 400 g Fenchel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Chiliöl oder Olivenöl Vomfass
240g Bio-Pelatttomaten
Salz, Pfeffer
2 TL Provencekräuter, getrocknet
200g Gorgonzola
1 TL Honig mit Orangen
120g Polenta
2 Roggenvollkornknäcke
1 TL Butter

Fenchel nur waschen und nichts abschneiden. In ca. 45 Minuten in Salzwasser gar kochen. Polenta nach Anweisung Verpackung zubereiten und dann gleichmässig auf ein Ofenblech streichen.

Unterdessen die Sauce vorbereiten: Zwiebel und Knoblauch rüsten und zerkleinern; im Öl anbraten, Tomaten zugeben und würzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Gorgonzola in Würfel schneiden, unter die Tomatensauce mischen und die Sauce erwärmen und umrühren, bis sich der Käse vollständig aufgelöst hat. Am Schluss den Honig untermischen. 2 Knäcke in einem Plastikbeutel oder im Mixer zerbröseln und mit der Butter vermischen.

Fenchel aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen; den untersten Strunk kann man nun abschneiden, die Fenchelknolle vorsichtig halbieren und in einem ofenfesten Schüssel geben. Sauce und Panade darüber geben und ca. 20 Minuten im Ofen gratinieren. Die Polenta auch in den Ofen schieben und in ca. 20 Minuten goldbraun überbacken. Fenchel auf Polenta servieren.

