

## Fenchel - Safran - Sauce mit Kaviar\*

Zutaten für: 1 Rezept

250		Festkochende Kartoffeln
1	groß.	Fenchelknolle (ca. 500 g)
1/4	Ltr.	Weißwein
6	Essl.	Wermut, trocken (z. Becher Martini oder Noilly Prat)
1/8	Ltr.	Gemüsefond
1	Glas	Schlagsahne (200 g)
1	Messersp.	Safranfäden
1	Essl.	Soßenbinder, eventuell Salz Pfeffer Koriander
50	Gramm	Lachs- oder Forellenkaviar
400	Gramm	Spaghetti

### Anleitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, würfeln. Fenchel putzen (Grün aufheben), waschen und in Würfel schneiden. Beides in Wein, Wermut und Fond ca. 15 Minuten kochen.

2. Inzwischen Nudeln kochen. Sahne und Safran verrühren, zum Fenchelgemüse geben.

3. Soße 1-2 Minuten kochen lassen, eventuell leicht binden. Abschmecken. Mit den Nudeln mischen. Kaviar und Fenchelgrün darauf