

## Fenchelvariation · Variations de fenouil

### Zutaten Fenchel-Stücke und Schaum

	4 Pers	10 Pers
Fenchel, frisch	500 g	1250 g
Mandeldrink	270 g	675 g
Weisswein	80 g	200 g
Schalotten, frisch, gerüstet	25 g	63 g
Olivenöl, kaltgepresst (1)	15 g	38 g
Olivenöl kaltgepresst (2)	10 g	25 g
Knoblauch, frisch, gerüstet	3 g	8 g
Salz	4 g	10 g

### Zutaten Marinierte Limettenfilets

	4 Pers	10 Pers
Limetten	1	2
Weisswein	100 g	250 g
Rohrzucker	60 g	150 g
Sternanis	1	2

### Zutaten Haselnuss-Fenchel-Crunch

Rohrzucker	60 g	34 g
Wasser	30 g	75 g
Weissmehl	125 g	313 g
Olivenöl, kaltgepresst (3)	90 g	225 g
Haselnüsse, ganz	60 g	34 g
Fenchelsamen	2 g	5 g
Anispulver	1 g	3 g
Salz		

### Vorbereitung

- Fenchel waschen und mit einem Sparschäler das Äussere abschälen. Fenchel halbieren und Wurzelansatz mit einem V-Schnitt entfernen.
- Fenchelspitzen bis zur Hälfte des Fenchels emincieren, Fenchelkraut hacken und beides beiseitestellen.
- Den übrigen Fenchel in matignon-grosse Würfel schneiden.
- Knoblauch und Schalotten hacken.

### Vorbereitung Marinierte Limettenfilets

- Weisswein, Anis und Rohrzucker aufkochen und kurz warm stellen.
- Limetten filetieren und mit dem heissen Weisswein-Anissirup übergiessen und 1 Stunde ziehen lassen.

### Vorbereitung Haselnuss-Fenchel-Crunch

- Haselnüsse grob hacken und mit allen restlichen «Crunch»-Zutaten (3) vermischen.
- Auf einem mit einer Silpat-Matte vorbereiteten Backblech verteilen.

### Zubereitung Fenchel-Stücke und Schaum

- Knoblauch und Schalotten in Olivenöl (1) dünsten.
- Fenchelwürfel und Fenchelschalen dazugeben und mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren.
- Mandeldrink und Salz begeben und weich kochen.
- Abschmecken, mit einem Hochleistungsmixer mixen, passieren und in einen Kisag-Bläser abfüllen und verschliessen.
- Zwei Gaspatronen begeben, gut schütteln.
- Fenchel Emincé mit Olivenöl (2) dünsten, abschmecken und warm stellen.

### Zubereitung Haselnuss-Fenchel-Crunch

- Bei 180°C mittlerer Propellerstufe ca. 7 Minuten goldbraun im Ofen/Kombisteamer backen und anschliessend zerbröseln oder grob hacken.
- Fenchelschaum auf den Teller spritzen.
- Fenchel Emincé darüber verteilen, eine weitere Haube Fenchelschaum darauf spritzen und mit Haselnuss-Fenchel-Crunch bestreuen.
- Mit Fenchelkraut dekorieren.

### Hinweise für die Praxis

Fenchel Emincé kann auch sehr gut Sous-vide gegart werden.