

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.