



Fenchel Anis-Konfiert, Basilikum-Kartoffel- Espuma, Macadamia- Gremolata



Zubereitung Fenchel

Alles zusammen auf mittlerer Stufe vakuumieren. Mit Dämpfen 85 °C während 38 Minuten garen. Im Eiswasser abschrecken. Aus dem Beutel nehmen, Fenchelfond auffangen und für die Fenchel-Salsa beiseite stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelspalten darin caramolisieren.

Zubereitung Fenchel-Salsa

Alle Zutaten gut verrühren und abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten Fenchel

3 mittelgrosse Fenchel,
geschält
und in 2 cm dicke Streifen
geschnitten
2 Sternanis
½ TL Fenchelsamen
3 EL Pastis
1 dl Olivenöl
Fleur de Sel
1 Handvoll
Basilikumblätter

Zutaten Fenchel-Salsa

1 Fenchel, geschält und in
kleine Würfel geschnitten
Fond aus dem
Vakuierbeutel
3 EL Zitronensaft
½ TL Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung Kartoffel-Basilikum-Espuma

Kartoffeln in der Schale im Salzwasser weich kochen, pellen und passieren. Alle restlichen Zutaten auf 80 °C erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. Abpassieren und mit den noch heißen Kartoffeln zu einer homogenen Masse verarbeiten. Abschmecken und in eine Espumafflasche füllen, eine Patrone dazugeben und gut schütteln.

Zubereitung Macadamia-Gremolata

Fenchel, Ingwer und Schalotte separat mit Reismehl bestäuben und im 150 °C heißen Öl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit den restlichen Zutaten würzen.

Anrichten

Garstufe Fenchel

Mit Vorheizen

38 Minuten | Dämpfen 85 °C

Anrichten

Fenchel auf den Teller setzen, Salsa aussen herumgeben. Die Espuma darübergeben und mit der Gremolata abschliessen. Mit Basilikumöl sowie frischen und frittierten Basilikumblättern den Teller ausgarnieren.

Zutaten Kartoffel- Basilikum-

Espuma
500 g mehlig kochende
Kartoffeln
2 dl Rahm
3 dl Milch
40 g Butter
2 EL Basilikumöl
1 Bund Basilikum
Salz

Zutaten Macadamia- Gremolata

1 Fenchel, geschält und in
sehr feine
Scheiben geschnitten
2 cm Ingwer, in sehr feine
Julienne
geschnitten
1 Schalotte, in sehr feine
Scheiben
geschnitten
1 EL Reismehl
50 g Macadamianüsse,
geröstet
und gehackt
Fleur de Sel
Fenchelsamen, geröstet
und gemörsert
Öl zum Frittieren