Fenouil – Groseilles – Safran

Dominik Hartmann

Rezept für 4

Ingrédients pour le fenouil braisé

200 g de fenouil
60 g d'huile d'olive
10 g d'herbes aromatiques au choix
3 g d'ail
50 g d'échalotes
100 ml de Noilly Prat
50 ml de Pernod
1 citron
300 ml de fond de légumes
Sel
Poivre

Ingrédients pour le jus au safran

20 g d'huile d'olive
200 g d'échalotes
5 g d'ail
5 grains de poivre blanc
350 ml de fond de légumes brun
100 ml de vin blanc
200 ml de Noilly Prat
50 ml de Pernod
200 ml de porto blanc
100 ml de cognac
100 ml de dashi aux champignons
50 g de sauce soja blanche

Préparation du fenouil braisé

Faire revenir le fenouil dans l'huile d'olive, assaisonner et ajouter les échalotes et l'ail. Déglacer avec l'alcool et laisser réduire. Ajouter le citron et les herbes aromatiques. Mouiller avec le fond et braiser au four à 170 °C pendant une heure. Avant de servir, couper en quartiers et parsemer de fleur de sel.

Préparation du jus au safran

Hacher grossièrement les échalotes et les faire revenir dans l'huile d'olive, déglacer avec l'alcool et faire réduire. Verser ensuite le fond, le dashi et la sauce soja, ajouter les grains de poivre blanc et faire réduire jusqu'à obtenir environ 200 ml, puis passer dans une passoire fine. Pour finir, assaisonner avec un peu de sel, de safran et du zeste de citron.

Zug, octobre 2021 © by Dominik Hartmann

Ingrédients pour le dressage

Vinaigrette à la noisette et

à la groseille

Fenouil au vinaigre

Cresson de fenouil

Zug, octobre 2021 © by Dominik Hartmann