

## Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

### Gletscherschliff

**1 Stunde 45 Minuten (ohne Gefrierzeit)/ für Ehrgeizige**



---

### Zutaten für 4 Personen

2 Knollen Fenchel. Für den Salzteig: 100 g Gletscherschliff, 220 g grobes Meersalz, 260 g glattes Mehl, 2 Eier, 60 g Wasser.

Für das Gletschereis: 200 ml Sauerrahm, Salz, Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone.

Für das Apfelgelee: 500 ml Ananasrenette-Apfelsaft, 7 Blätter Gelatine, 3 g Agar-Agar.

Für den Malzsand: 1 TL Malzpulver, 1 EL glattes Mehl, Staubzucker, etwas Butter.

Außerdem: Duftnesseln, 40 g Kaviar.

### Zubereitung

Für den Salzteig Gletscherschliff, Meersalz, Mehl, Eier und Wasser zu einem Teig kneten. Den Teig mit wenig Mehl bestreuen, ausrollen, halbieren und in jede Hälfte eine Fenchelknolle einpacken. Auf ein Blech legen und im auf 180 °C vorgeheizten Rohr etwa 1 1/2 Stunden backen. Den Teig aufbrechen, den Fenchel herauslösen, die äußerste Schicht entfernen und warm servieren.

Für das Gletschereis den Sauerrahm mit Salz, Zitronensaft und –schale abschmecken. Auf eine Silikonmatte (oder Backpapier) streichen und einfrieren. In kleine Stücke zerteilen und wenn möglich kurz vor dem Servieren nochmals in Stickstoff durchfrieren.

Für das Apfelgelee den Apfelsaft aufkochen, Agar-Agar einrühren und die eingeweichte Gelatine im noch warmen Saft auflösen. Auf ein kleines Blech gießen und im Kühlschrank stocken lassen. Danach in Würfel schneiden.

Für den Malzsand etwas Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl, Malz und Staubzucker einrühren und kurz rösten. Es soll ein feines Pulver entstehen, das dem Gletschersand optisch ähnelt.

Die Fenchelstücke mit Kaviar und Malzsand auf Tellern anrichten. Mit Gletschereis, Apfelgelee und Duftnesseln servieren.