

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Fenchel aus dem Salzteig mit Mandel-Fenchel-Polonaise und Molkeschaum

Koch: 4-Haubenkoch Hannes Müller

Zutaten:

Fenchel

2 große, schön rundliche Fenchelknollen (ohne Fenchelgrün), sauber zugeputzt
300 g Mehl
150 g Wasser
75 g Salz
2 EL Mandelöl

Mandel-Fenchel-Polonaise

1 fermentierte Fenchelknolle, in sehr feine Würfel geschnitten
2 EL geröstete, gehackte Mandeln
2 EL Mandelöl
Gewürztagetesblüten zum Garnieren

Molkeschaum

1 l Molke
1 Zwiebel, geschält und grob geschnitten
5 Wacholderkörner
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
Salz
100 g kalte Butter

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Die Molke zusammen mit der Zwiebel, den Wacholderkörnern, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen und auf etwa ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen. Anschließend abseihen, mit Salz abschmecken und die kalte Butter mit einem Stabmixer einmontieren. Die Molke danach nicht mehr aufkochen, da sich der Schaum sonst nicht mehr stabil aufschlagen lässt.

Aus Mehl, Wasser und Salz einen glatten Teig kneten. Die Fenchelknollen vollständig darin einschlagen, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Heißluftofen bei 180 °C etwa 55 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und die Salzteigkruste aufbrechen. Die äußeren Blätter der Fenchelknollen entfernen, die Knollen längs halbieren und in Mandelöl auf beiden Schnittflächen behutsam erwärmen. Mit etwas Salz abschmecken.

Für die Polonaise die fermentierten Fenchelwürfel mit den gerösteten Mandeln und dem Mandelöl vermengen. Die Fenchelhälften damit belegen.

Den Fenchel in tiefen Schalen anrichten, mit Gewürztagetesblüten garnieren und den aufgeschäumten Molkeschaum rundherum angießen.