

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Gedünsteter Fenchel & Parmesan-Sabayon, Boskop Apfel und Kapern

Koch: Thomas Dorfer

Zutaten

(4 Personen)

Für das Parmesan-Sabayon

- 140 g Obers
- 110 g Parmesan
- 100 g Geflügelfond
- 40 g Steinpilz-Garum (alternativ: Pilz-Sojasauce)
- 2 g schwarzer Pfeffer
- 50 g gekochte Polenta (siehe unten)
- 160 g Dotter
- 220 g Braune Butter

Für die gekochte Polenta

- 0,5 l Geflügelfond
- 30 g Butter
- 80 g weiße Polenta

Für den Fenchel

- 1 Fenchelknolle
- 1 Boskop Apfel
- Wermut
- Anisschnaps (Pernod)

- Butter
- Zucker
- 2 EL Kapern

Zubereitung

- 1.** Für die gekochte Polenta die Polenta in einem Topf in der Butter andünsten, mit Geflügelfond ablöschen und einköcheln lassen, bis die Polenta die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat.
- 2.** Für das Parmesan-Sabayon die Sahne, den geriebenen Parmesan, den Geflügelfond, das Steinpilz-Garum (oder die Pilz-Sojasauce), den schwarzen Pfeffer und die gekochte Polenta in einem Topf vermengen und etwa 10 Minuten bei 80° C köcheln lassen – immer wieder umrühren. Dann die Masse mit einem Pürierstab oder in der Küchenmaschine ganz fein mixen und durch ein Sieb gießen.
- 3.** Nun die Sabayon-Masse wieder in den Topf geben, die Eidotter und die Braune Butter hineinmixen und wieder auf 80° C erwärmen und anschließend erneut mixen. Nun die Parmesan-Sabayon in eine Siphonflasche füllen und im Wasserbad in einem Topf warmstellen.
- 4.** Für den Fenchel die Fenchelknolle im Ganzen in Salzwasser mit einem Schuss Wermut und einem Schuss Anisschnaps (Pernod) vorsichtig weichkochen. Sobald der Fenchel weich ist, diesen herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden.
- 5.** Den Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in etwas Butter und Kristallzucker andünsten, bis sie noch leicht bissfest sind.
- 6.** Zum Schluss den Fenchel auf einem flachen Teller anrichten, die angedünsteten Äpfel und die Kapern darüber geben und das warme Parmesan-Sabayon mit der Siphonflasche darauf dressieren.