

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEBACKENER FENCHEL MIT BIRNEN SALSA

Zutaten :

AUSBACKTEIG

30 g Parmesan (im Stück)
40 g Mehl
100 g Maismehl (oder Mehl nach Wunsch)
120 ml Mineralwasser
100 ml Weißwein
etwas Pfeffer, Salz
1 l Öl zum Frittieren

Zutaten :

BIRNEN-SALSA UND FENCHEL

1 Birne (reif, aber fest)
1 Ei Zitronensaft
3 Ei Weißweinessig
1 rote Zwiebel
1/2-1 rote Pfefferschote
2 kleine Fenchel (ca. 300 g, mit Grün)
4 Stiele Petersilie
etwas Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für den Ausbackteig den Parmesan reiben. 20 g Mehl, Maismehl, Mineralwasser, Weisswein, Parmesan, Pfeffer und Salz kräftig verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen.

Birne waschen, entkernen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft und Essig mischen.

Rote Zwiebel fein würfeln. Pfefferschote waschen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Zu den Birnenwürfeln geben. Vom Fenchel 3 Stiele Grün abschneiden und mit abgezipften Petersilienblättern hacken. Mit den Birnenwürfeln mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchelknollen waschen, putzen und in je 3 Spalten schneiden. In kochendem Salzwasser 7-10 Minuten garen. Abgiessen, abschrecken und trockentupfen. Öl in einem breiten Topf auf 140 Grad erhitzen.

Fenchelspalten im restlichen Mehl wenden, durch den Teig ziehen, im heissen Öl goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit der Birnen-Salsa servieren – was auch sehr schön aussieht, Gläser verwenden – mit Birnen-Salsa auffüllen und die gebackenen Fenchel Stücke obenauf einstecken. En guete☺.