



Fenchel-Parmesan-Mousse auf Fenchelragout an Mandel-Vinaigrette

(für 4-6 Personen als Vorspeise oder als Abendessen)

100 g Fenchel, roh, in kleine Würfel geschnitten als „Ragout“

350 g Fenchel, gedünstet und püriert
150 ml Fenchelbrühe (Dünstflüssigkeit)
150 ml Milch
1 TL (gestrichen) Agar Agar
50 g Crème fraîche
Saft einer ½ Zitrone
100 g Parmesan, fein gerieben
100 ml Sahne, geschlagen
weißer Pfeffer
evtl. etwas Meersalz (! Parmesan ist salzig)



350 g Fenchel putzen, zerkleinern und dünsten bis er weich ist.
Fenchel zusammen mit der Crème fraîche fein pürieren.
150 ml der Fenchel-Dünstflüssigkeit und Milch mit 1 gestrichenen TL Agar Agar verrühren, aufkochen und mindestens 3-4 Minuten köcheln lassen. Gegen Ende den Zitronensaft zufügen.
Den Topf vom Herd ziehen, den geriebenen Parmesan sowie das Fenchelpüree unterrühren. Auf ca. 50° Grad abkühlen lassen. Abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. In Tassen oder kleine Gläschen portionieren und im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühl stellen. Ca. 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

In der Zwischenzeit das Fenchelragout an Mandeldressing vorbereiten.

Mandeldressing

1 EL Zitronensaft
2 EL Orangensaft
4 EL Olivenöl bzw. Mandelöl
2 TL Mandeln, gemahlen
Meersalz, Pfeffer

alle Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit den Fenchelwürfeln vermischen.

Tip: Man kann die Mousse vorsichtig stürzen und das Fenchelragout dazu servieren oder sie im Gläschen lassen und das Fenchelragout oben drauf verteilen. Mit Fenchelgrün und Mandeln dekorieren.