

„Die Forelle“

Professional

Fenchel im Salzteig, Ochsen Mark, Krenmayo

Suppe

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Salzteig sämtliche Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig kneten.

Die Fenchelknolle vom Fenchelgrün trennen und anschließend mit dem Salzteig ummanteln.

Im Backrohr bei ca. 160 Grad 75 Min lang backen.

Für die Krenmayo sämtliche Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Öl abschließen.

Mit einem Stabmixer langsam von unten nach oben ziehen.

Das Knochenmark gut auswässern und aus den Knochen lösen. In einem Gemüsefond oder noch besser einer guten Rindsuppe bei ca. 60 C° temperieren. Vor dem Anrichten aus dem Fond nehmen und mit einem Bunsenbrenner flämmen und mit Fleur de Sel abschmecken.

Das Fenchelgrün mit einem Entsafter entsaften und anschließend mit Salz, Zucker, frischem Kren und Verjus mit einem Stabmixer marinieren.

Die Fenchelknollen aus dem Salzteig brechen, portionieren und einem Butterschmalz-- Gemüsefondgemisch warm ziehen.



ZUTATEN 

ZUTATEN (6 Personen)

6 geschnittene Scheiben vom Markknochen

¼ Gemüsefond oder Rindsuppe

Fleur de Sel

Krenmayo:

37g Joghurt

50g Eiweiß

15g Kren (Tafelkren)

200g Öl

Salz

6 Junge Fenchelknollen mit Grün

Teig:

300g Mehl

80g Salz

150g Wasser

Salz

Zucker

Verjus

Krenwurzel

Gemüsefond

Butterschmalz