

Fenchel-Crème brûlée mit gebratener Jacobsmuschel und Orangen-Koriandercoulis

Zutaten für 10 Personen

10 Stck Jacobsmuscheln
Olivenöl zum Braten
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Crème brûlée

2 Knollen Fenchel
1½l Gemüsebrühe
½l Sahne
etwas Champagneressig
5 Stck Eigelb
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
braunen Zucker zum Karamellisieren

Fenchelsalat

1 Knolle Fenchel
2 EL Champagneressig
2 EL kaltgepresstes Olivenöl
Zucker, Meersalz, Pfeffer
1 Stck Orange (Saft)

Orangencoulis

4 Stck Orangen
6 Zweige frischen Koriander
Meersalz, Szechuanpfeffer, Honig

Garnituren

½l weiße Fischsauce
Korianderöl
Orangenöl
Friséesalat Shiso Kresse Mix
Balsamicodressing
Kerbel

Zubereitung:

Die Jacobsmuscheln ausbrechen, säubern und kaltstellen. Die gewölbte Seite der Schale ebenfalls säubern und gründlich waschen.

Die Fenchelknollen waschen und vierteln. Den Strunk herausschneiden. Den Fenchel fein schneiden. Den Fenchel mit Butter in einem Topf farblos anschwitzen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Den Fenchel ganz weich kochen.

Danach den Fenchel auspassieren und ½l Fond auffangen. Den Fenchel mit dem Fond im Mixer sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit einem ½l Sahne mixen und mit Meersalz, Pfeffer und Champagneressig abschmecken. Die Säure ist wichtig, damit es nicht zu mächtig ist. Die Eigelbe untermischen und in die Jacobsmuschelschalen füllen.

Die Schalen auf Bleche setzen. Am besten reichlich Aluminiumfolie unter die Schalen legen, damit sie grade stehen. Im Ofen bei 90 °C für etwa 40 Minuten stocken lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Salat

Die Fenchelknolle halbieren und den Strunk ausschneiden. Auf der Aufschnittmaschine in etwa 1 mm dünne Scheiben schneiden. In einer Wanne mit den restlichen Zutaten vermischen und mindestens 5 Stunden marinieren. In der Zeit lässt der Fenchel noch einiges an Wasser. Jetzt alles in einen Topf geben und mit Folie abspannen. Einmal aufkochen lassen und bei Seite stellen. Der Fenchelsalat darf nur einmal kurz aufkochen. Er muss noch Biss behalten. Auskühlen lassen.

Orangencoulis

Die Orangen filetieren. Den Saft dabei auffangen. Die Filets grob zusammenschneiden. Den Orangensaft mit ganz wenig Honig und Meersalz sehr stark einkochen. Über die Orangen geben und mit Szechuanpfeffer aus der Mühle würzen. Einige Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten den fein geschnittenen Koriander zugeben. Vor dem Anrichten die Fenchelcreme mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Jacobsmuscheln braten. Den Fenchelsalat separat anrichten und oben auf etwas Frisée, der mit Balsamicodressing mariniert wurde. Mit Kresse, Kerbel und den Ölen garnieren. Über die Jacobsmuschel beim Anrichten etwas stark aufgeschäumte Fischsauce geben.