

Caramelle auf Fenchel, Tomaten-Consommé, Aquafaba-Schaum

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Hartweizengrieß	25 g Weizenmehl, Typ 405	Hartweizengrieß
95 ml Rote Bete Saft	3 EL Rote Bete Pulver	½ TL Salz

Für die Füllung:

5 cm Scheibe Natur Tofu	6 Stck. getrock., eingel. Tomaten	20 g Pinienkerne
2 EL Kokosflocken	10 Kalamata Oliven	1 L Gemüsefond
500 ml Rote Bete Saft	1 EL Olivenöl	½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für den Aquafaba-Schaum:

200 ml Kichererbsenwasser	1 Prise Kurkuma	1 Prise Zucker
---------------------------	-----------------	----------------

Für den gerösteten Fenchel:

2 kleine Knollen Fenchel	200 ml Fencheltee	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Tomaten-Consommé:

8 reife große Tomaten	1 junge Knoblauchzehe	½ Bund Basilikum
¼ Bund glatte Petersilie	300 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Pinienkern-Crunch:

20 g Pinienkerne

Für die Fenchelsamen:

1 EL Fenchelsamen	2 EL Puderzucker
-------------------	------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum	Erbsenkresse	rote essbare Blüten
2 Msp. Safranfäden		

Für den Nudelteig:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Tofu zwischen zwei Küchenpapiertücher legen und gut mit einem schweren Gegenstand oder dem Handrücken auspressen, sodass das Wasser entweicht. Pinienkerne hacken und zusammen mit den Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum, Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer und den Tofu in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend die Pinienkerne und Kokosflocken hinzugeben und umrühren. In einen Spritzbeutel füllen und nach dem Ausrollen der Teigbahnen als kleine Runde Häufchen auf den Teig geben. Teig mit Wasser benetzen und umklappen. Die Seiten zusammendrücken um ein Bonbon zu formen und anschließend die Enden mit einem Teigrädchen abschneiden. 5 Minuten in köchelnden Gemüsefond gemischt mit Rote Bete Saft geben und ziehen lassen.

Für den Aquafaba-Schaum:

Kichererbsenwasser mit Zucker und Kurkuma vermengen und in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Kurz vor dem Servieren nochmal aufschlagen.

Für den gerösteten Fenchel:

Fenchel auf der Aufschnittmaschine in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit Olivenöl einpinseln sowie salzen und pfeffern. Nun in eine heiße Grillpfanne geben und

anrösten, sodass sich auf dem Fenchel die typischen Grillstreifen zeigen. Fencheln wenden und mit Zucker bestreuen. Parallel Tee mit Fenchelbeutel aufsetzen und nach Bedarf zum Fenchel geben, sodass er etwas schmoren kann. Sobald er die gewünschte Bissfestigkeit hat aus der Pfanne nehmen und Strunk entfernen.

Für das Tomaten-Consommé:

Tomaten halbieren, vierteln und den Strunk entfernen, Knoblauch abziehen. Bei der Petersilie und dem Basilikum die Blätter abzupfen.

Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und Pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals pürieren. Passiertuch anfeuchten und über das Passiersieb legen. Diesen in eine hohe Schüssel stellen und den Inhalt des Rührbechers hineingeben. Abwarten bis sich die Flüssigkeit durch das Sieb getropft hat. Nicht drücken, nicht rühren da sonst Trübpartikel durch das Tuch mitkommen.

Für den Pinienkern-Crunch:

Pinienkerne ohne Fett in eine Teflon beschichtete Pfanne geben und mit leichter Hitze rösten.

Für die Fenchelsamen:

Fenchelsamen und Puderzucker in eine teflonbeschichtete Pfanne geben und bei geringer Hitze warten bis der Puderzucker karamellisiert. Pfanne hin und wieder leicht hin und her schwenken, sodass die Fenchelsamen überall mit Puderzucker benetzt werden.

Für die Garnitur:

Safran auf dem Schaum anrichten. Kräuter und Blüten auf dem Teller drappieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 02. Dezember 2020