

# Fenchel-Knusperli, Remoulade, Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Fenchel-Knusperli:**

500 g Fenchel	9 TL Nori-Algenpulver	150 g Dinkelmehl
50 g Kichererbsenmehl	3 TL Backpulver	330 ml alkoholfreies Bier
Erdnussöl	Salz	Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	2 EL Mandelmilch	1 EL heller Aceto Balsamico
1 TL Senf	1 TL Kokosblütenzucker	4 EL kaltgepresstes Olivenöl
3 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

**Für die Remoulade:**

100 ml Sojadrink	1 EL Apfelessig	1 TL Senf
50 g Essiggurken	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
100 ml Rapsöl	1 Prise Kala Namak	Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffel-Püree:**

500 g Kartoffeln	50 g Meerrettich	100 g Butter
250 ml Milch	Salz	Pfeffer

**Für die Fenchel-Knusperli:** Den Fenchel in acht Spalten schneiden. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und 4 TL Nori-Algenpulver dazugeben.

Fenchel-Spalten 5 Minuten kochen lassen.

Dinkelmehl, Kichererbsenmehl, Backpulver, 4 TL Nori-Algenpulver, sowie Bier in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erdnussöl in einer Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Fenchelspalten erst durch den Teig ziehen, dann von beiden Seiten jeweils 3 Minuten goldbraun ausbacken.

Anschließend auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen. Fenchel-Knusperli mit restlichem Algenpulver bestäuben.

**Für den Gurkensalat:** Salatgurke mit einem Sparschäler in längliche Streifen schneiden, in ein Sieb geben, mit Salz vermengen und 10 Minuten abtropfen lassen.

Mandelmilch mit den restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Dressing beiseitestellen.

Gurken abgießen und mit dem Dressing vermengen.

**Für die Remoulade:** Sojadrink und Apfelessig in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen. Senf dazugeben und unter ständigem Mixen Rapsöl dazu träufeln. Solange mixen bis eine schöne Emulsion entstanden ist.

Petersilie und Dill fein hacken. 2 EL Gurkensud vom Gurkensalat sowie eine Prise Kala Namak einrühren. Essiggurken, 5 g gehackte Petersilie und 10 g Dill unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Anschluss kühl stellen.

**Für das Kartoffel-Püree:** Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen und mit einer Kartoffelpresse zerkleinern. Milch und Butter hinzufügen und verrühren. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer verfeinern.

Annemie Schütt am 11. Januar 2023