

# Kartoffelsotto, Maispoularde, Espuma, Fenchel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Kartoffelsotto:**

250 g gelbfleischige Kartoffeln	250 g Vitelotte-Kartoffeln	1 Süßkartoffel
1 Schalotte	2-3 Knoblauchzehen	150 g Parmesan
10 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	1 Zweig Rosmarin	10 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

**Für die Maispoularde:**

2 Maispouladen-Brüste, a 150 g	$\frac{1}{4}$ Solo-Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb, Saft
1-2 Zweige Rosmarin	10 Fenchelsamen	Mehl
20 ml Olivenöl	Salz	

**Für die Sauce:**

$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb, Saft	150 ml Sahne	50 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ -1 TL Fenchelsamen	1 Msp. Xanthan	Salz, Pfeffer

**Für den Fenchelsalat:**

$\frac{1}{2}$ Fenchel mit Grün	$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
Honig	10-15 Fenchelsamen	1-2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Kartoffelstroh:**

$\frac{1}{2}$ Kartoffel	Öl
-------------------------	----

**Für die Garnitur:**

1 Orange, Abrieb	essbare Blüten	1 Beet Radieschensprossen
------------------	----------------	---------------------------

**Für das Kartoffelsotto:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln und Süßkartoffel schälen, würfeln, wässern und beiseitestellen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit Rosmarin in Butter anschwitzen. Kartoffelwürfel hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen.

Kurz verkochen lassen und mit dem Fond auffüllen. Für 15 Minuten köcheln lassen. Wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist, Sahne angießen und einkochen lassen. Von der Hitze nehmen und mit dem geriebenen Parmesan abbinden. Schnittlauch in Röllchen schneiden und hinzugeben.

**Für die Maispoularde:**

Fleisch kreuzförmig einschneiden, salzen und mit Olivenöl einreiben.

Knoblauch abziehen, fein schneiden und in die eingeschnittenen Vertiefungen im Fleisch geben. Fleisch mehlieren und scharf anbraten.

Rosmarin zugeben. Nach 1-2 Minuten Bratzeit die Fenchelsamen hinzugeben. Fleisch wenden und auf der anderen Seite erneut 1-2 Minuten braten. Im Ofen ziehen lassen.

**Für die Sauce:**

Bratensatz mit Weißwein ablöschen und etwas Orangensaft hinzugeben.

Flüssigkeit reduzieren lassen, dann mit Sahne auffüllen und einköcheln lassen. Mit Orangenabrieb und Fenchelsamen abschmecken. Xanthan einrühren. In einen Siphon abseihen und als Schaum servieren.

**Für den Fenchelsalat:**

Fenchelsamen in einer Pfanne anrösten.

Fenchel vom Strunk befreien und möglichst in dünne Streifen schneiden.

Leicht in Olivenöl anschwitzen. Mit Honig, Olivenöl, Orangenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer anmachen und durchkneten. Mit gerösteten Fenchelsamen und Fenchelgrün garnieren.

**Für das Kartoffelstroh:**

Kartoffel in feine Streifen schneiden und wässern. Dann aus dem Wasser nehmen und trockentupfen. Kartoffelstroh zunächst bei 150 Grad vorfrittieren und ruhen lassen, danach bei ca. 180-190 Grad knusprig fertig frittieren.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Orangenabrieb, Blüten und Sprossen garnieren.

Steffen Krug am 22. August 2024