

Im Salzteig gegarter Fenchel mit Cidre-Sabayon

Für 4 Personen

Für den Fenchel:

4 Fenchelknollen je 1 Zweig Rosmarin und Thymian 100 g Eiweiß
3 kg feuchtes, graues Meersalz 4 mittelgroße weiße Bio-Zwiebeln

Für die Sabayon:

1 Schalotte $\frac{1}{2}$ l Cidre 1 Lorbeerblatt
4 Pfefferkörner 50 g Butter 1 extrafrisches Ei
4 extrafrische Eigelb Salz, Zitronensaft

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2–3).

Fenchel putzen, das zarte Grün beiseite legen. Knollen waschen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen und trocken schütteln.

Eiweiß leicht verschlagen, das Salz gründlich untermischen. Ca. 1/3 Drittel der Salzmischung flach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Fenchel, die ungeschälten weißen Zwiebeln und die Kräuter auflegen und mit dem restlichen Salzteig gut umhüllen. Eine „Sollbruchstelle“ mit dem Messerrücken eindrücken. Gemüse im heißen Ofen ca. 50 Minuten garen. Inzwischen Schalotte schälen und fein schneiden. Cidre, Schalotte, Lorbeer und Pfeffer auf 100 ml einkochen. Durch ein feines Sieb passieren. Reduktion etwas abkühlen lassen.

Die Butter sacht bräunen. Reduktion, Ei und Eigelbe in einer großen Schüssel über einem heißen Wasserbad verquirlen. Die Mischung dann hellcremig und luftig aufschlagen. Mixen und erhitzen, bis die Masse leicht andickt.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die gebräunte Butter langsam untermixen. Sabayon mit Salz und 1 Spitzer Zitronensaft abschmecken.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen. Den Salzteig an der „Sollbruchstelle“ vorsichtig öffnen und den Salzdeckel abheben. Den Fenchel aus dem Salzbett heben. Die äußeren Hüllen vom Fenchel entfernen. Knollen halbieren. Die Zwiebeln schälen und vierteln.

Fenchelhälften und Zwiebeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sabayon über das Gemüse träufeln und nach Belieben mit Fenchelgrün garnieren.

Michael Kempf am 12. August 2016