

Karamellisierter Fenchel-Salat mit Ricotta-Röllchen

Für zwei Personen

2 Scheiben Parma-Schinken	1 Ei	4 Frühlingsrollenblätter
1 Fenchelknolle, groß	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	30 g Walnusskerne	4 Zweige glatte Petersilie
100 g Ricotta	1 EL Semmelbrösel	1 EL Olivenöl
2 TL Zucker	Pflanzenöl	Chili
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Fenchel waschen, putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Das Fenchelgrün aufbewahren. Den Fenchel in Spalten schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fenchel, die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Die Thymianblättchen zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone heiß abspülen, die Schale mit Hilfe eines Zestenreißers in feinen Streifen abziehen. Die Zesten und etwas Zitronensaft unter das Fenchelgemüse mischen. Die Walnusskerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parma-Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Blätter der Petersilie abzupfen, grob hacken und mit dem Ricotta fein pürieren. Die Masse in eine Schüssel geben, mit Semmelbröseln, den Walnusskernen, dem Parma-Schinken und einem Eigelb vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingsrollenblätter auslegen, die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen, jeweils eine lange Bahn Ricottamasse darauf geben. Die Ränder einschlagen und so aufrollen. Die Enden noch mal mit Eiweiß bestreichen und gut verschließen. Das Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Röllchen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Fenchelsalat auf Tellern anrichten und die Ricotta-Röllchen darauf legen. Mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.

Johann Lafer am 15. März 2012