

Rezept

Fenchelcreme mit Parmesanchips

Ein Rezept von Fenchelcreme mit Parmesanchips, am 04.07.2024

Zutaten

700 g Fenchelknollen	15 g Butter
1/2 l Gemüsebrühe	2 Sternanis
50 g Parmesan	1/2 TL Fenchelsamen (Apotheke)
100 g Rinderfilet	1 kleine Schalotte
1 TL Schnittlauch	1 TL Petersilie
Tabascosauce	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	100 g Sahne
1-2 EL Pernod (französischer Anisaperitif)	Zucker
einige Schnittlauchhalme für die Dekoration	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Fenchel waschen, abtrocknen und klein schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Fenchelstücke darin andünsten. Mit Brühe ablöschen, den Sternanis dazugeben und den Fenchel zugedeckt in ca. 20 Min. weich garen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Parmesan fein reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan darauf in Kreisen von ca. 8 cm Ø verteilen. Fenchelsamen grob mörsern und über die Kreise streuen. Im Ofen (Mitte) ca. 7 Min. backen, bis der Parmesan goldgelb wird. Parmesanchips mit einer Palette vorsichtig abnehmen und zum Entfetten auf Küchenpapier legen.
3. Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer sehr fein hacken. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Alle Zutaten mischen und mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.
4. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb in den Topf streichen. Die Sahne dazugeben und mit Pernod, 1 Prise Zucker, Salz und eventuell Pfeffer abschmecken. Kurz erwärmen.
5. Die Suppe in die Gläser füllen. Jedes Glas mit 1 Parmesanchip halb bedecken. Vom Tatar mit zwei Esslöffeln Nocken formen und vorsichtig auf den Parmesanchip legen. Mit je 2 Schnittlauchhalmen dekorieren.