Rezepte & Kochstories

Autor: Herbert Hintner

Datum: 23.03.2021

Titel: Fenchellasagnette mit Räuchertopfen

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Teig

- 500 g Mehl
- 500 g Hartweizenmehl
- 60 g Fenchelsamen, fein gemahlen
- Salz
- 10 Eier
- 10 g Olivenöl

Für den Räuchertopfen

- ca 2 Fenchel
- Olivenöl
- 200 g Gemüsefond
- 2 g Safranfäden
- Salz
- 30 g Butter
- 100 g Fenchel, in feine Scheiben geschnitten
- 280 g Räuchertopfen
- Fenchelgrün

Zubereitung

Für den Gemüsefond:

- Karotten, Sellerie und Zwiebel waschen, schälen und aufschneiden. In einen Topf mit Wasser geben und zum Köcheln bringen.

Für den Teig:

- Die beiden Mehlsorten sieben und mit Fenchelsamen und Salz vermengen.
- In die Mitte eine Mulde eindrücken, die Eier, etwas Wasser und das Olivenöl hineingeben und langsam von innen nach außen in das Mehl einarbeiten.
- Den Teig gut durchkneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Tipp: evtl. die Zutaten in eine Küchenmaschine geben und gut durchkneten lassen.
- 100g Fenchel in dünne Scheiben schneiden, den Rest klein würfeln und das Fenchelgrün zum Garnieren aufbewahren.
- Die Fenchelwürfel in Olivenöl farblos anschwitzen und mit Gemüsefond aufgießen.
- Safran dazugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Salzen und mit kalter Butter binden.
- Die Fenchelscheiben in Mehl wenden und abschütteln.
- Im 160 Grad heißen Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Den Nudelteig dünn ausrollen und in 16 Nudelblätter zu ca. 15x15 cm schneiden.
- Die Nudelblätter in Salzwasser etwa 4 Minuten bissfest kochen.

Fertigstellung:

- Etwas Räuchertopfen auf die Teller geben.
- Jeweils ein Nudelblatt daraufgeben, etwas Fenchel-Safran-Sauce darauf verteilen. Den Vorgang noch dreimal wiederholen.
- Mit der restlichen Fenchel-Safran-Sauce, dem restlichen Räuchertopfen, frittierten Fenchelscheiben und Fenchelgrün garnieren.