



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 13.06.2019 – Tisch 2

Apéro: Salami, Parmesan, Oliven, grilliertes  
mediterranes Gemüse

\*\*\*\*

Fisch-Carpaccio

\*\*\*\*

Fischplatte

\*\*\*\*

Fenchelsorbet an Safransauce

## Fenchelsorbet an Safransauce

### Für 4 Personen

25 g	Traubenzucker
1 TL	Honig
240 g	Zucker
125 g	Fenchelsamen

20 g	Butter
30 g	Zucker fein
25 g	Rohzucker
30 g	Mehl
75 ml	Orangensaft
10 g	Fenchelsamen

3 Stk	Eigelb
50 g	Zucker
250 ml	Milch
650 mg	Safran

Safranfäden

Fenchelgrün

### Sorbet

Aus 250 ml Wasser, Traubenzucker und Honig den Sirup zubereiten.

Den Zucker zugeben und das Ganze aufkochen.

Die mit einem Nudelholz zerkleinerten Fenchelsamen und 400 ml Wasser zugeben und 1 Stunde ziehen lassen.

Masse durch ein Sieb giessen und in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten.

### Tuiles

Die weiche Butter mit dem feinen Zucker verrühren. Den Rohzucker zugeben und unter Rühren das Mehl und den Orangensaft zugeben.

Mit dem Rührlöffel alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde ruhen lassen.

Teig auf dem Backpapier zu Kreisen verstreichen.

Mit zerdrückten Fenchelsamen bestreuen.

Etwas 5 Minuten bei 180°C backen.

Tuiles auf einem Nudelholz trocknen.

### Safransauce

Eigelb und Zucker mischen und Milch einrühren. Langsam bis kurz vor dem Siedepunkt aufkochen. Dabei immer umrühren bis die Crème bindet.

Sobald die Masse aufkocht den Topf vom Herd nehmen.

Safran zugeben und die Crème kräftig aufschlagen.

### Anrichten

Safransauce auf Tellern anrichten. 3 Sorbetklösschen darauflegen.

je 1 Tuiles auf ein Sorbetklösschen legen.

Mit Safranfäden und Fenchelgrün garnieren.