



Dunkle Schokolade und Fenchel von Björn Kapelke

Zutaten:

Mandelboden

50 g gemahlene Mandel
50 g gesiebttes Mehl
150 g Puderzucker
2 Vanilleschoten
125 g Eigelb
125 g gebräunte Butter

dunkles Schokoladen- Fenchelmousse:

180 g dunkle Schokolade
80 g Fenchelpüree
360 g geschlagene Sahne
1 Ei
1 Eigelb
1 Blatt Gelatine
Pernod
Vanille

Fenchelchips:

½ Stange Fenchel
100 ml 1:1 Läuterzucker

Zubereitung:

Mandelboden:

Mandeln, Mehl, Puderzucker und das Vanillemark verrühren. Nach und nach unter ständigem Rühren das Eigelb einarbeiten. Zuletzt die gebräunte Butter hinzufügen. Zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten und kurz kalt stellen.

Zum Backen eine Form ausfetten und den Mandelteig zur Hälfte einfüllen. Bei 180°C für ca. 4 Minuten backen. Im Anschluss kurz kaltstellen bis der Teig etwas fester ist und aus der Form genommen werden kann.

Mousse:

Die Sahne anschlagen und für die weitere Verwendung kurz kaltstellen. Die Schokolade schmelzen und auf ca. 32°C abkühlen lassen. Das Ei und das Eigelb über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Den Pernod zum Kochen bringen, Vanille hinzufügen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Ganze in das Ei gleichmäßig einrühren, die geschmolzene Schokolade dazugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten.

Im Anschluss vorsichtig die Sahne und das Fenchelpüree unterheben. Das Ganze in die Form füllen und den Teigboden aufsetzen. Nun alles für ca. 2 Stunden in den Tiefkühler stellen. Für die Chips den Fenchel hauchdünn aufschneiden und in den warmen Zucker Sirup legen. Für 30 Minuten ziehen lassen. Den Fenchel abtropfen lassen. Nebeneinander auf ein Backpapier legen und bei 80°C trocknen.