

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2025** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Jacek Jankowski

Fenchel-Polpette mit Pistazien-Pesto, Mascarpone-Creme und gerösteter Brioche

Zutaten für zwei Personen

Für die Polpette:

100 g Fenchelsalsiccia
 400 g gemischtes Hackfleisch
 10 g Fenchel mit Grün
 2 Schalotten
 1 rote Chilischote
 1 Zitrone, Abrieb
 1 Ei
 10 g Parmigiano
 1 EL Tomatenmark
 Öl, zum Braten
 2–3 EL Semmelbrösel
 1–2 Zweige Zitronenthymian
 1–2 Zweige Basilikum
 1 TL Fenchelsamen
 Langkornpfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Die Fenchelsalsiccia von der Haut befreien. Fenchel fein hacken.

Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen. Schalotten abziehen und fein hacken. Chili hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmigiano reiben. Zitronenthymian und Basilikum abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Fenchel, Schalotten und ca. 10 g Chili in einer Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Hackfleisch und der Salsiccia vermengen. 1 TL Zitronenabrieb, Ei, 1 EL Parmigiano, Tomatenmark, Semmelbrösel, 1 TL Zitronenthymian, 1 TL Basilikum und Fenchelsamen zugeben und vermengen. Masse mit Langkornpfeffer und Salz abschmecken. Aus der Masse kleine Bällchen formen und diese in der Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten.

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen
 80 g Parmesan
 100 ml Olivenöl
 100 g ungesalzene, geschälte Pistazien
 1 Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum abrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten nach und nach in einen Mörser geben und zu einem Pesto verarbeiten.

Für die Mascarpone-Creme:

1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 200 g Mascarpone
 1 EL Crème fraîche
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein reiben. Zitrone heiß abspülen und 2 TL Schale abreiben. Knoblauch, Zitronenabrieb, Mascarpone, Crème fraîche und Honig verrühren. Creme mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Brot:

1 große Scheibe Brioche
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brioche mit einem Kreis-Ausstecher ausstechen und mit etwas Öl beträufeln. In einer Pfanne leicht anrösten.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün, von oben
1 EL ungesalzene, geschälte Pistazien
3-4 Basilikumblätter

Pistazien hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pistazien, Fenchelgrün und Basilikum als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.