

▪ 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 abbrausen, 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

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

100 g ungesalzene, geschälte Pistazien
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mascarpone-Creme:

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

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

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

1 EL ungesalzene, geschälte Pistazien
3-4 Basilikumblätter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.