



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch

Saison: Frühling Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Edgar Erlacher

Zutaten

Tauernroggen

200 G Tauernroggen

20 G Creme fraiche

Salz

Limettensaft

Fenchel

2 Fenchelknollen

5 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

Salz

Safran

Fichten Espuma

1
HANDVOLL Fichtentriebe

100 G Butter

150 G Eachtleng (Kartoffeln)

120 ML Milch

30 ML Kartoffelwasser

Salz

Muskat

Anrichten

getrocknete, gemahlene Fichtennadeln

EINE

HALBE Fenchelknolle

Leindotter-Öl

Zubereitung

1. Den Tauernroggen ca. 3 Tage bei Raumtemperatur einweichen und täglich das Wasser wechseln.

Die Körner können bzw. sollen zum Teil schon etwas keimen.

- 2.

Dann den Roggen abwaschen und mit Wasser ca. 30 Minuten weich kochen und bis kurz vor dem Anrichten beiseite stellen.

3. Kurz vor dem Anrichten mit Creme fraiche und etwas Limettensaft erwärmen, anschließend mit Salz abschmecken.
1. Den Fenchel halbieren, das äußere Blatt entfernen und das Fenchelgrün zum Dekorieren beiseite legen.
2. Im Wasser mit Safran und den Gewürzen ca. 20 Minuten kochen, der Fenchel sollte weich sein.
1. Die Butter erhitzen, öfter umrühren und sobald sie zu schäumen beginnt, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Die warme Butter im Standmixer mit den Fichtenwipferl auf höchster Stufe 5 Minuten mixen.
3. Die Fichtenwipferl-Masse durch ein feines Sieb passieren und beiseite stellen.
4. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.
5. Die gekochten Kartoffeln mit Fichtenbutter, Milch, Kartoffelwasser, Salz und etwas geriebenem Muskat mixen.
6. Die Kartoffel-Fichten-Masse in eine ISI Flasche füllen, verschließen, eine ISI Patrone aufschrauben und kräftig schütteln.
1. Der cremige Tauernroggen kommt als erstes auf den Teller, den Roggen flach und rund mit dem Löffel verstreichen und den gekochten Fenchel auf den Roggen platzieren.

Angerichtet wird in einem Pastateller.

2. Den Fichten-Espuma dazu dressieren und mit ein paar Tropfen Leindotter-Öl beträufeln.

Wenn man die Hälfte einer weiteren Fenchelknolle mit der Aufschnittmaschine ganz fein schneidet und diese dünnen Scheiben für 2 Stunden oder mehr in Eiswasser legt, wird der Fenchel ganz knackig und glasig. Dieser kann noch oben drauf platziert werden.

Rezept zu [Genusstagebuch #57](#)