

Fenchelmousse mit Brunnenkressesalat

Zutaten:

5	Blätter	Weiße Gelatine
150	Gramm	Zwiebeln
650	Gramm	Fenchel
100	Gramm	Halbfest kochende Kartoffeln
20	Gramm	Butter
100	ml	Weißwein
1		EI Pernod
500	ml	Schlagsahne
		Salz
1	Bund	Dill
1	Bund	Brunnenkresse (200 g)
1		Fleischtomate
6-8		EI Olivenöl
		Pfeffer

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln pellen und in feine Scheiben schneiden. Fenchel waschen, putzen, Fenchelgrün in kaltes Wasser legen. Fenchelstrunk keilförmig herausschneiden. Fenchel in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Fenchel und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Mit Weißwein und Pernod ablöschen, 30 Sekunden einkochen, mit 250 ml Sahne auffüllen und 25 Minuten kochen lassen.
3. Die Masse im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Gelatine ausdrücken, in der warmen Masse auflösen, salzen und erkalten lassen. bis die Masse am Gefäßrand leicht zu gelieren beginnt.
4. Dillzweige abzupfen, die Hälfte fein hacken, den Rest beiseite stellen. Restliche Sahne steif schlagen und mit dem gehackten Dill unter die Masse heben. Die Fenchelmasse in 6 Förmchen (a 180 ml Inhalt) füllen und mindestens 6 Stunden kalt stellen. Brunnenkresseblätter abzupfen, waschen und abtropfen lassen. Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und pellen. Tomate achteln, Kerne herausdrücken, Fleisch in feine Würfel schneiden. Restlichen Dill mit 100 g Eiswürfeln in einer Küchenmaschine fein mixen und in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen.
5. Das Olivenöl mit dem Dillsaft mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, dann mit einem spitzen Messer die Mousse vom Formrand lösen und stürzen.
6. Brunnenkresse und Tomatenwürfel in eine Schüssel geben, mit der Hälfte des Dressings verrühren und zusammen mit der Mousse portionsweise auf Tellern anrichten. Restliches Dressing separat dazu servieren.