

Rezept

Fenchel-Schenkel mit Radieschen-Kartoffelsalat

Ein Rezept von Fenchel-Schenkel mit Radieschen-Kartoffelsalat, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Radieschen-Kartoffelsalat

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
2 EL vegane Butter	ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 EL Senf	1 EL Ahornsirup
2 EL Weißweinessig	Salz
Pfeffer	1 Bund Radieschen
1 Bund glatte Petersilie	

Für den Honigmelonen-Senf

$\frac{1}{4}$ Honigmelone	150 g mittelscharfer Senf
1 EL Ahornsirup	

Für die Fenchel-Schenkel

3 Fenchel (ca. 750 g)	Salz
5 EL Weizenmehl	1 EL Senf
300 ml pflanzliche Sahne	1 gehäufter TL Salz
1 Msp. weißer Pfeffer	100 g ungesüßte Cornflakes
100 g Semmelbrösel	neutrales Öl zum Frittieren

Außerdem

Fritteuse (alternativ: großer Topf)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal, 34 g F, 18 g EW, 128 g KH

Zubereitung

Für den Radieschen-Kartoffelsalat

1. Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt in 20-25 Min. weich kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Senf, Ahornsirup und Essig unterrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kartoffeln mit der Marinade mischen und mindestens 2 Std. ziehen lassen.

Honigmelonen-Senf

3. Die Melone schälen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln und in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, mit Senf und Ahornsirup verrühren.

Fenchel-Schenkel

4. Den Fenchel putzen, waschen und jeweils vierteln, dabei sollen die Spalten nicht auseinanderfallen. Die Fenchelviertel in Salzwasser 3-5 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

-
5. Eine Panierstraße mit drei Schüsseln vorbereiten: 1. Schüssel: 3 EL Weizenmehl 2. Schüssel: Senf mit Sahne, restlichem Weizenmehl (2 EL), Salz und Pfeffer verrühren (Ei-Ersatz). 3. Schüssel: Die Cornflakes zerbröseln und mit den Semmelbröseln mischen.

-
6. Die Fenchelstücke von allen Seiten im Mehl wenden, dann in den Ei-Ersatz tunken und zuletzt im Cornflakes-Mix wenden, sodass sie rundherum damit bedeckt sind.

-
7. Reichlich Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen und die Fenchelschenkel darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Radieschen-Kartoffelsalat, Schritt 2

8. Die Radieschen putzen, waschen und sechsteln oder achteln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken, Radieschen und Petersilie untermischen.

Anrichten

9. Jeweils einen Löffel Honigmelonen-Senf auf die Teller geben und ausstreichen. Den Kartoffelsalat daneben und darauf anrichten und die Fenchel-Schenkel anlegen.