

# Fenchel und Orange mit Süßkartoffel-Creme, Ziegenkäse

**Für zwei Personen**

**Für Fenchel und Orange:**

2 große Fenchelknollen	2 große Orangen-Filets	50 g Butterschmalz
Honig	Salz	Pfeffer

**Für die Creme:**

2 große Süßkartoffeln	200 ml Sahne	50 g Butter
1 Vanilleschote	Salz	

**Für Pralinen und Topping:**

1 reife Birne	150 g Ziegenfrischkäse	100 g Grana Padano
2 mittelgroße Eier	150 g Mehl	150 g feines Paniermehl
Öl		

**Für die Himbeersauce:**

400 g frische Himbeeren	1 scharfe Chilischote	1 Zitrone, Saft
50 g Zucker		

**Für Fenchel und Orange:**

Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Fenchel waschen, das grobe Grün entfernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Salzen und in Butterschmalz scharf anbraten. Am Ende pfeffern.

Schale der Orange entfernen und entweder in Filets schneiden oder quer in Scheiben schneiden. In Butterschmalz und Honig anbraten und karamellisieren.

**Für die Creme:**

Süßkartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießend und durch die Kartoffelpresse drücken. Butter und Sahne hinzufügen und verrühren, bis eine feine Masse entsteht ggfs. pürieren. Vanillemark hinzugeben und auf kleiner Flamme warmhalten.

**Für Pralinen und Topping:**

Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl aufstellen.

Grana Padano reiben. Ziegenfrischkäse mit Grana Padano mischen und zu einer Kugel formen. In Mehl, Ei und Paniermehl wälzen und einige Sekunden in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Fruchtfleisch aus dem Inneren der Birne schneiden und ebenfalls wie beschrieben in der Fritteuse ausbacken.

**Für die Himbeersauce:**

Himbeeren durch eine Passiermühle geben, um die Kerne zu entfernen.

Zuckern und zusammen mit Zitronensaft und Chili aufkochen.

Jan-Moritz Hansen am 05. Juni 2024