

Fenchel-Polpette, Pistazien, Mascarpone-Creme, Brioche

Für zwei Personen

Für die Polpette:

100 g Fenchelsalsiccia	400 g gem. Hackfleisch	10 g Fenchel mit Grün
2 Schalotten	1 rote Chilischote	1 Zitrone, Abrieb
1 Ei	10 g Parmigiano	1 EL Tomatenmark
Öl	23 EL Semmelbrösel	1-2 Zweige Zitronenthymian
1-2 Zweige Basilikum	1 TL Fenchelsamen	Langkornpfeffer
Salz		

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen	80 g Parmesan	100 ml Olivenöl
100 g geschälte Pistazien	1 Bund Basilikum	Salz
Pfeffer		

Für die Mascarpone-Creme:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	200 g Mascarpone
1 EL Crème-fraîche	1 EL Honig	Salz
Pfeffer		

Für das Brot:

1 große Scheibe Brioche	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

Fenchelgrün, von oben	1 EL geschälte Pistazien	3-4 Basilikumblätter
-----------------------	--------------------------	----------------------

Für die Polpette:

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 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:

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

Für die Mascarpone-Creme:

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.

Für die Garnitur:

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

Jacek Jankowski am 19. August 2025