

**PAVLOVA MIT FENCHEL-SCHOKOLADEN-CRÈME,
MANGOGELÉE UND FENCHELSALAT**

Spatel
 Sieb
 Stabmixer
 Terrinenform, klein, rechteckig
 Spritzbeutel

ZUTATEN

PAVLOVA

1 Pavlova, siehe Grundrezept Seite 28

FENCHEL-SCHOKOLADEN-CRÈME

90 g Schokoladenkuvertüre, hell
 1 dl *Rahm
 50 g *Mangocoulis, siehe Grundrezept Seite 28
 1 El *Fenchelpulver, gestrichen
 2 Tl *Anispulver, gestrichen
 1 *Eigelb
 15 g *Zucker
 2 El Olivenöl, kaltgepresst

MANGOGELÉE

250 g *Mangocoulis, siehe Grundrezept Seite 28
 2 *Orangen, Saft
 0,5 dl *Passionsfruchtsaft,
 erhältlich im Reformhaus
 1 El *Fenchelpulver, gestrichen
 100 g Zucker
 1 El Agar-Agar, gestrichen
 2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

FENCHELSALAT

2 dl *Wasser
 2 *Zitronen, Saft
 2 *Orangen, Saft
 0,3 dl *Apfelessig
 10 Blatt *Basilikum
 120 g *Zucker
 1 Fenchel, fein gehobelt
 3 Blatt Basilikum, in feine Streifen geschnitten
 ½ Mango, in feine Streifen geschnitten

GARNITUR

4 Passionsfrüchte, Fruchtfleisch
 Borretschblüten
 Dillspitzen
 Basilikumblätter

FENCHEL-SCHOKOLADEN-CRÈME

Rezept von Markus Heckel



Die Kuvertüre in eine Metallschüssel geben und über einem heissen Wasserbad schmelzen. Die *Zutaten unter ständigem Rühren mithilfe eines Spatels auf 85°C erhitzen. Durch ein feines Sieb passieren und das Olivenöl unterrühren. Die Mischung und die geschmolzene Kuvertüre mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. In einen Spritzbeutel füllen.

MANGOGELÉE

Die *Zutaten gut verrühren und erhitzen. Den Zucker und Agar-Agar mischen und in die heisse Flüssigkeit rieseln lassen, unter Rühren aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Schneebeesen unterrühren. Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Masse einfüllen, mit der Klarsichtfolie verschliessen und im Kühlschrank 2 Stunden stocken lassen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, die Folie entfernen und würfeln.

FENCHELSALAT

Aus den *Zutaten einen Sirup kochen und erkalten lassen. Den Fenchel, den Basilikum und die Mangostreifen 2 Stunden im kalten Sirup marinieren.

ANRICHTEN

Die Fenchel-Schokoladen-Crème auf die Pavlovas dressieren, mit Fenchelsalat und Mangogelée Früchten anrichten. Mit dem Passionsfrucht-Fruchtfleisch nappieren, mit Borretschblüten, Dillspitzen und Basilikumblättchen garnieren.