Fenchelknollen- & Fenchelsamen-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	16 Min.
Portionen	4
Gerät	Combi-Steam MSLQ

Zubereitung

450 g Kartoffeln, mehligkochend

150 g Fenchel

Kartoffeln schälen, vierteln und mit dem Fenchel in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

Behälter auf der Glasschale in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

1 EL Olivenöl

100 g Crème fraîche

100 ml Milch

1 EL Fenchelsamen

Pfeffer

Salz

Fenchelsamen im Mörser zerstossen.

Gedämpften Fenchel in sehr kleine Würfel schneiden. Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Fenchel und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019