

Fenchelsüppchen mit Blätterteigschnecken

Fenchel-Kartoffelsuppe mit pikantem Blätterteiggebäck

etwa 15 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteigschnecken (etwa 30 Stück):

50 g getrocknete Tomaten in Öl
300 g tiefgekühlter Blätterteig , 4 rechteckige Scheiben
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 TL Fenchelsamen
1 Eigelb (Größe M)
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 EL geriebener Parmesan

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

Fenchelsüppchen:

1500 g Fenchelknollen
4 Schalotten
200 g mehligkochende Kartoffeln
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 ½ l Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
Salz
Pfeffer
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
225 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Vorbereiten:

Tomaten abtropfen lassen. Blätterteig auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Blätterteigschnecken:

Die langen Blätterteigseiten mit Eiweiß bestreichen. Jeweils 2 Platten an den langen Seiten aneinanderlegen und andrücken. Tomaten klein schneiden und mit Crème fraîche, Fenchelsamen, Eigelb, Finesse und Parmesan vermengen. Masse auf die Blätterteigrechtecke verstreichen. Dann von der langen Seite aufrollen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten



Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

3 Fenchelsüppchen:

Fenchel putzen und in Würfel schneiden. Fenchelgrün abspülen, trocken tupfen und zum Garnieren beiseitelegen. Schalotten abziehen, Kartoffeln schälen und beides in Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten-, Fenchel- und Kartoffelwürfel darin unter Rühren andünsten. Gemüsebrühe und Sahne dazugeben, zum Kochen bringen und etwa 25 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel kochen. Dann pürieren und passieren. Suppe mit Salz, Pfeffer, Finesse abschmecken. Crème fraîche unterrühren.

4 Suppe mit dem Fenchelgrün und den Schnecken servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Suppe mit gebratenen Garnelen oder Lachswürfeln.

