

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Bodensee-Felchen im Pergament mit Fenchel und Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Felchenfilet, gerne die größeren
200 g Fenchel
4 Rispentomaten
400 ml trockener Weißwein oder
Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

Fenchelweiß in dünne Streifen schneiden. Fenchelabschnitte mit dem Weißwein aufkochen, 20 Min. ziehen lassen, abseihen und die Flüssigkeit auf ca. 50 ml Einkochen. Dann die Fenchelstreifen in etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Sud ablöschen und aufkochen. Kräftig salzen, pfeffern und erkalten lassen.

Auf einem gefettetem 30 x 30 cm großem Küchenpergament das ungewürzte Felchenfilet zu einem Ring legen, mit der gewürfelten Tomate, dem Sud mit den Fenchelstreifen und dem gehackten Fenchelgrün füllen. Mit einer kleinen Butterflocke abschließen. Die Pergamentecken nach oben klappen und mit Küchengarn dekorativ zubinden.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 15 Min. garen. In einem Suppenteller servieren und erst in letzter Sekunde auf dem Tisch den Beutel öffnen. Die Aromen werden Ihnen und Ihren Gästen um die Ohren wehen. Dazu ein frisches Ofenbrot mit Kräuterquark oder Aioli.

Getränkeempfehlung: Ein leichter Weißwein.

Seehörnle Hotel & Gasthaus

Hörnliweg 14 | D-78343 Horn

Telefon +49 (0) 7735 93 77 00 | www.seehoernle.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu