Die Rezeptidee der Woche: *Woche 17/ 2012*

Der Hofladen

Gebackener Rahmfenchel

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

2 TL	Zitronensaft
2 - 3	Fenchelknollen, in Scheiben geschnitten
60g	Butter plus Fett zum Einfetten
125g	Frischkäse, natur oder mit Kräutern
150	ml Flüssige Sahne
150	ml Milch
1	Verschlagenes Ei
1 TL	Kümmel
60g	Frische Semmelbrösel

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Zitronensaft und Fenchel dazugeben. 2-3 Minuten blanchieren, abgießen und in eine gefettete feuerfeste Form geben.

2. Frischkäse in einer Schüssel glatt rühren. Sahne, Milch und verschlagenes Ei dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Fenchel geben.

3. 15 g Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und Kümmel vorsichtig 1 - 2 Minuten anbraten, bis er sein Aroma entfaltet. Über den Fenchel streuen.

4. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel dazugeben und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren hellbraun anbraten. Gleichmäßig über den Fenchel streuen.

5. Im vorgeheizten Ofen 25 - 30 Minuten bei 180 °C/Gas Stufe 4 backen, bis der Fenchel gar ist. Sofort mit frischer Petersilie garniert servieren.

Tipp: Das Fenchelgericht schmeckt fantastisch in dieser Kümmel-Rahmsauce. Ein knuspriger Überzug aus Semmelbröseln gibt eine interessante Konsistenz.