



Hauptgang

Fenchel mit Hackfleischkruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr kleine Fenchelknollen	250 gr Hackfleisch
1/2 l Gemüsebouillon	Salz, Pfeffer
1 dl Weisswein (trocken)	Paprikapulver
100 gr Speckwürfel	1 EL Butter
1 Zwiebel	100 gr Crème fraîche
1 Knoblauchzehe	1 EL gehackte Petersilie
1 EL Kalt gepresstes Olivenöl	1 EL Schnittlauchröllchen
	50 gr geriebener Parmesan

Zubereitung

Fenchel	Fenchelknollen putzen, dabei die äusseren, harten Rippen entfernen und die Stile stutzen. Die Knollen waschen. Das Fenchelgrün abschneiden, fein hacken und beiseite stellen, die Knollen halbieren.
Bouillon, Weisswein	Die Gemüsebouillon zusammen mit dem Wein zum Kochen bringen und den Fenchel im geschlossenen Topf etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Fenchel aus dem Topf herausnehmen, die Bouillon aufbewahren.
Sonnenblumenoel, Zwiebel, Knoblauch, Speckwürfel, Hackfleisch Pfeffer, Salz, Paprika	Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die Zwiebel sowie den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Speckwürfel darin kräftig anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Wenden gut durchbraten. Dann den Pfanneninhalte kräftig würzen.
Butter	Eine flache feuerfeste Form mit Butter ausfetten. Die Fenchelknollen mit den Schnittflächen nach oben hineinsetzen und die Hackfleischmasse darauf verteilen. Von der Bouillon etwa 1 dl abnehmen und mit der Crème fraîche sowie den Kräutern verrühren. Die Fenchelknollen damit beträufeln.
Bouillon, Crème fraîche, Petersilie, Schnittlauch	
Parmesan	Den Parmesan auf den gefüllten Fenchelknollen verteilen und 1-2 dl Bouillon in die Gratinform giessen. Im Ofen etwa 20 Minuten überbacken. Das Gericht vor dem Servieren mit dem gehackten Fenchelgrün bestreuen.
	Am Rande bemerkt: Vor der Zubereitung sollten Sie die Fenchelknollen gründlich waschen, da sich leicht Sand zwischen die Blattschichten setzt.