

Räucherforellenfilet auf gebratenem Fenchel mit Gravad Lachs Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaftes Räucherforellenfilet mit charaktervoller Fenchel und Gravad Lachs Sauce

Zutaten

- 4 geräucherte Forellenfilets
- (Geht auch mit geräuchertem Lachs oder Makrele)
- Für die Gravad Lachs Sauce:
 - 1 hart gekochtes Eigelb
 - 2 El scharfer Senf
 - 1 El Honig
 - 3 El Schmand oder Crème fraîche
 - 2 El frischer, gehackter Dill
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 Fenchelknollen
- 3 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gravad Lachs Sauce:

Schritt2

Das hartgekochte Eigelb durch ein Küchensieb streichen und mit dem Honig, dem Schmand, Senf und dem Dill verrühren, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Schritt3

Den Fenchel putzen, ev. die unschöne äußere Schicht abnehmen und in dünne Scheiben schneiden; das Fenchelgrün fein hacken.. Mit kleinem Abstand auf das flache Backblech legen, salzen, pfeffern und mit Olivenöl einstreichen.

Schritt4

Bei 200 ° C vorgeheiztem Backofen, für 15 - 20 min. auf die mittlere Schiene geben, goldbraun backen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Den gebackenen Fenchel auf vorgewärmten Tellern dekorativ verteilen. Die schräg halbierten Forellenfilets in die Mitte geben.

Schritt7

Mit dem Fenchelgrün bestreuen und etwas Gravad Lachs Sauce drum herum beben.

Schritt8

Dazu schmeckt mir dünnes geröstetes Vollkornbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raeucherforellenfilet-auf-gebratenem-fenchel-mit-gravad-lachs-sauce/>