

Gefüllte Fenchel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 mittelgrosse Fenchel
1 Schalotte
250g Champignon
1 EL Butter oder Margarine
1.5 EL Mehl
1 TL Majoranblättchen
2 EL Cognac
100 g Sauerrahm
50 g Sbrinz gerieben
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

4 mittelgrosse Fenchel; zähe Teile entfernt längs halbieren, innerste Teile herauslösen (unter einen Salat geben) in wenig siedendem Salzwasser die Fenchelschalen weich kochen und abtropfen

Füllung:

Butter oder Margarine in einer Pfanne warm werden lassen. Die Schalotte fein hacken, die Champignons fein gescheibelt beifügen und andämpfen. Das Mehl darüberstreuen. Die Majoranblättchen dazugeben mit dem Cognac abschmecken und mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen. Den Sauerrahm und den geriebenen Sbrinz darunter rühren, heiss werden lassen.

Den Fenchel füllen und in eine ofenfeste Form setzen. 2 El. Sbrinz darüber streuen ca.15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Mit frischen Majoranzweiglein garnieren.