

# Gefüllter Fenchel mit Räucherlachs

## Zutaten | 4 Portionen

500 g	Kartoffeln, roh, mehlig kochend
1 Bd.	Dill, frisch
250 g	Lachs, geräuchert
4 EL	Butter
10 EL	Crème fraîche (mind. 30 % Fett)
2 EL	Meerrettich (Glas)
etwas	Salz
etwas	schwarzer, frisch gemahlener Pfeffer
etwas	frisch geriebene Muskatnuss
3	Eigelbe
1 kg	Fenchel (4 mittelgroß)
1 EL	Butter für die Form

Zubereitungszeit: 30 Min. und 45 Min. Garzeit

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und mit Salzwasser knapp bedeckt ca. 20 bis 25 Min. garen. Abgießen, noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen.
- Den Dill waschen und trockenschütteln, die Spitzen von den Stielen zupfen (etwas für die Deko zurückbehalten) und fein hacken.
- Den Lachs in kleine Streifen schneiden.
- Die Butter in einem kleinen Topf vorsichtig zerlassen, mit der Crème fraîche, dem Meerrettich und dem Dill verrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Lachsstreifen (bis auf einige für die Deko), die Hälfte der Crème fraîche-Masse und die Eigelbe unter die Kartoffelmasse rühren.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Die Fenchelknollen putzen und das Fenchelgrün an die Seite legen. Knollen waschen, den Strunk frisch anschneiden und die Knollen halbieren.
- Die inneren Blätter herauslösen, in sehr kleine Würfel schneiden und unter die Kartoffelcreme mischen.
- Die "Fenchelschiffchen" in reichlich Salzwasser gut 5 Min. blanchieren. Vorsichtig abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Eine Auflaufform einfetten.

- Die "Fenchelschiffchen" mit der Kartoffelcreme füllen und in die Form setzen.
- Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. gratinieren.
- Teller vorwärmen.
- Den gefüllten Fenchel mit der restlichen Crème fraîche und den Lachsstreifen anrichten und nach Belieben mit Fenchelgrün oder Dillspitzen garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 544 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
601 kcal	42,1 g	32,4 g	23,5 g	207 mg