



Forelle mit Schafskäse an Kartoffelblatt auf gebratenem Fenchel

Zutaten:

1 Forelle
2 Fenchelknollen
1 Zwiebel,
1 Knoblauch
2 Tomaten,
2 gr. Kartoffelscheiben
100g Schafskäse
Olivenöl, Balsamico
Butter, Schnittlauch
Holzspieße, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Trennen Sie die Spitzen des Fenchels ab. Den Fenchel teilen, vierteln und evtl. achtern (dann geht's schneller). Alle Stücke in eine Auflaufform geben und ordentlich Olivenöl darüber gießen.

Nun die Zwiebel und den Knoblauch zerkleinern und über den Fenchel streuen. Salzen, pfeffern.

Entweder Rosmarin oder das Fenchelkraut darüber geben. Bei 180°C Umluft, ca. 15-20min in den Ofen stellen.

Von der Forelle Kopf und Schwanz abteilen. Vier Tranchen abteilen und die Gräten auslösen. In die flachen, abgeteilten Stücke je ein Stück Schafskäse legen.

Einrollen und mit jeweils zwei dünnen Kartoffelblättern umwickeln. Fixieren Sie das Ganze mit einem Holzspieß.

Nun die Auflaufform mit dem Fenchel aus dem Ofen nehmen. Tomaten in Stücke schneiden, darüber geben. Tomaten und Fenchel mit Balsamico angießen.

Die vier Forellenstücke auf den Fenchel stellen und alles zusammen nochmals bei 190°C für ca. weitere 15-20 Minuten in den Ofen stellen.

Danach servieren. Wer will, kann die einreduzierte Soße mit etwas Butter verfeinern und andicken.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**