

REZEPTE zur Gourmetkiste

Fenchel-Kartoffeln

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 60 Min.

800 Kartoffeln
20 g Butter
1 Fenchelknolle mit
Grün
1 Zwiebel
250 g saure Sahne
1 Becher Sahne
2 Eier
Salz, Pfeffer,
150 g geriebenen Käse
25 g Butter für
Flöckchen

Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und in
Butter 5 Min. braten.
Fenchelgrün hacken, Fenchel waschen und klein schneiden.
Kartoffeln, Fenchel und Fenchelgrün in eine feuerfeste Form geben.
Zwiebel schälen und fein hacken.
Saure Sahne,
Sahne,
Eier,
Salz, Pfeffer und die gehackte Zwiebel verrühren und über das
Gemüse gießen. Mit Käse und
Butterflöckchen bestreuen. Bei 220°C im vorgeheizten Ofen 30 - 40
Min. backen.

Fenchelgrün-Sauce

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

4 Bund Fenchelgrün
(von 4 Fenchelknollen)
2 Knoblauchzehen
100 ml Mais- oder
Rapsöl
Salz, Pfeffer
100 ml Olivenöl
5 EL Zitronensaft

Das Fenchelgrün säubern, von den groben Stielen befreien und
ganz grob zerkleinern.
Knoblauch schälen und grob hacken.
Mit etwas Öl,
Salz, Pfeffer und Knoblauch pürieren.
Das restliche Öl und
Zitronensaft nach und nach dazugeben, bis die gewünschte
Konsistenz erreicht ist.
Die Soße kann man gut verwenden für eine Salatsoße, zu Fisch-
oder Fleischgerichten sowie zu Gemüsegerichten.
Diese Soße kann auch abgewandelt werden, indem man mehr
Kräuter verwendet oder mit Joghurt oder saurer Sahne mischt, z. B.
für Salat.