



Rezept des Monats

Duett von Lachs & Skrei mit Frischkäse im Brickteig auf geschmortem Fenchel

Zutaten für 6 Personen:

6	Brickteigblätter
6	Lachsfilets á 80g
6	Skrei Loins á 80g
250g	Kräuterfrischkäse
	Salz, Pfeffer
500g	Blattspinat
	Öl
1kg	Fenchel
	Salz, Pfeffer, Olivenöl, Kräuter

- Die Lachsfilets & Skrei Loins würzen und mit dem Blattspinat umwickeln.
- Anschließend mit Frischkäse bestreichen und im Brickteigblatt einpacken.
- Mit Öl bestreichen und im Backofen bei 160 Grad 10 Minuten backen.
- Den Fenchel putzen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Anschließend würzen und in Öl mit braten. Kurz vor Schluss etwas Olivenöl und Kräuter dazugeben.