

## **Fenchelcarpaccio mit Dorade**

Hauchdünne Scheiben Fenchel geben Geschmack und kross gebratener Fisch sorgt für den richtigen Biss.

Ein Rezept von Sternekoch Ulrich Heldmann

Zutaten für 4 Personen

400 g Fenchel  
24 kleine Kapern  
1 Sardellenfilet  
Oregano  
Basilikum  
Schnittlauch  
Thymian  
1 Zitrone  
100 g Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Schalotte, in Streifen  
1 dl Hühnerbouillon, heiss  
2 Stk. Dorade Fisch

Fenchel waschen und von den äußeren Blättern die Fäden ziehen, den Strunk nur soweit entfernen, das der Fenchel zusammenhält. Den Fenchel in ganz dünne Scheiben schneiden und auf 4 Tellern auslegen.

Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Olivenöl marinieren, mit den Kräutern, dem Knoblauch und der Schalotte bestreuen. Salzen und pfeffern. Hühnerbouillon darübergiessen.

Dorade filieren, Gräten ziehen, die Haut einschneiden und würzen. Die Dorade kross auf der Hautseite braten.

Den Fisch auf das Fenchelcarpaccio legen und sofort servieren.

**Weintipp: Dazu passt ein trockener Deutscher Riesling, ein Chenin blanc oder ein Pinot blanc**

### **Aus unserem Sortiment:**

Riesling „Haus Klosterberg“, Markus Molitor, Mosel  
Chenin blanc, L.A. Cetto, Mexiko  
Pinot blanc, Valais