

## Raclette-Rezept

### Geräuchertes Forellenfilet auf Fenchel

mit Limonen-Hollandaise überbacken

#### Zutaten für 4 Pfännchen:

120 g Forellenfilet geräuchert ohne Haut

1 EL Saft von der Limone

0,1 l Sauce Hollandaise

100 g Fenchel

100 g Bio Raclette

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Garnitur: Granatapfelkerne und Dill

#### Zubereitung:

Den Fenchel in feine Streifen schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in die Förmchen verteilen.

Das Forellenfilet vorsichtig in Stücke schneiden und auf den Fenchel legen.

Die Hollandaise mit Limonensaft verrühren und über den Fisch geben. Zum Schluss mit Bio Raclette-Käse überbacken.