



Gratineret mørksej med fennikel og citron

Gratineret mørksej med fennikel og citron passer fint med en elegant mineralske hvidvin fx Chablis men også en tør Riesling.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 35 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 600 g filet af mørksej eller lign. fisk
- 1 fennikel
- 1 usprøjtet citron
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 100 g flødeost
- Friske krydderurter efter smag (purløg, persille, dild, timian etc.)
- Salt og friskkværnet peber



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Chablis

Domaine Joëlle Vignaud

Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1516336



Riesling Trocken,

Trittenheimer Ortswein

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4256336



**Riesling Trocken, Dhroner
Hofberg**

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4265236



Fremgangsmåde

Fisken skæres i 4 lige store stykker og placeres i et smurt ovnfast fad. Krydr fisken let med salt og friskkværnet peber.

Fennikel renses og stokken fjernes, løg og hvidløg pilles, og det hele hakkes fint (gerne i en foodprocessor). Varm en sauterpande eller gryde op med lidt olie. Rist fennikelblandingen af sammen med 1 spsk. revet citronskal. Lad blandingen køle af og rør den sammen med flødeost og krydderurter til en jævn masse. Smag til med salt og friskkværnet peber og måske lidt mere citronskal og -saft. Kom blandingen oven på fiskestykkerne.



Varm ovnen op til 200 grader og bag fisken ca. 12 min. - de sidste 4-5 min. med grill, så fennikelblandingen bliver let gylden.

Servér med fx risotto, spelt eller perlebyg.