

Fenchel-Salat mit Bacon und Kabeljau

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Fenchelknollen	1 weiße Zwiebel	4 Scheiben Frühstückspeck
1 Limette	1 EL Honig	Weißweinessig
Gutes Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Fisch:

300 g Kabeljaufilet	1 Limette	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Fenchelgrün	1 Bund Dill
-------------	-------------

Für den Salat:

Die Fenchelknollen waschen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in eine Schüssel hobeln. Limetenabrieb, Salz und zwei Prisen frisch gemahlene Pfeffer dazugeben. Speck kleinschneiden und in einer Pfanne auslassen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und dazugeben. Mit Essig ablöschen. Pfanneninhalt zum Fenchel geben und vermischen. Etwas Honig und Olivenöl dazugeben und abkühlen lassen.

Anschließend mit den Händen gut durchknetet.

Für den Fisch:

In der Speckpfanne den Fisch braten. Etwas Pflanzenöl dazugeben. Mit Limettensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch auseinanderzupfen, wenn er gar ist. Fisch in den Salat geben.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün und Dill kleinhacken und als Garnitur verwenden.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 13. August 2021