

Fisch zu Tisch

Hokifilet

Ahoi!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Paniertes Hokifilet mit Fenchelgemüse an Butterkartoffeln

Zutaten für 10 Personen:

Für das Hokifilet: 1200 g Hokifilet, 120 ml Vollei, 100 g Mehl, 100 g Semmelkrume, Salz. **Für das Fenchelgemüse:** 1400 g Fenchelknollen, 100 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer Zucker, 1500 g Kartoffeln, 50 g Butter und Salz.

Zubereitung:

1. Das Hokifilet säuern und salzen. Anschließend mit Mehl, Ei und Semmelkrume panieren.
2. Die Fenchelknollen in sehr feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Bei hoher Temperatur die Fenchelstreifen ca. 5 Min. braten. In halbe Ringe geschnittene Gemüsezwiebeln und gehackten Knoblauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Zucker abschmecken. Der Fenchel sollte goldgelb und noch al dente sein.
3. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Anschließend die gegarten Kartoffeln in der Butter schwenken und zusammen mit dem in der Zwischenzeit goldbraun gebratenen Hokifilet und dem Fenchelgemüse anrichten.