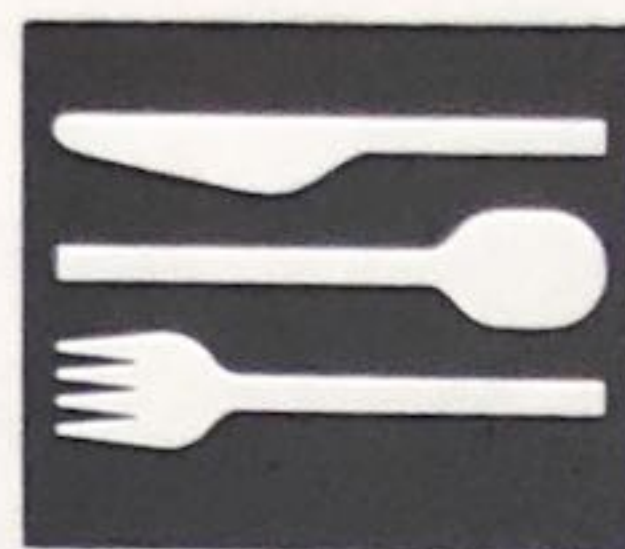


# Panierte Fenchel- scheiben mit Avgolomono-Sauce

4 Personen



Vorspeisen  
Karte Nr. 24

1





# Panierte Fenchel- scheiben mit Avgolomono-Sauce

Vorspeisen  
Karte Nr. 24

**1**

Vorbereitungszeit 30 Min. · Bratzeit 15 Min.

**2 Fenchelknollen**  
**Saft von 1 Zitrone**  
**Salz**

**20 g Mehl**

**2 Eier**

**50 g Paniermehl**

**50 g Öl**

**Sauce: 2 Eigelb**

**2 Eßl. Zitronensaft**

**4 Eßl. Fleischbrühe**

**Salz, Pfeffer**

**1 Prise Zucker**

**1.** Ganze Fenchelknollen putzen und in Salzwasser mit Zitronensaft 15 Min. kochen. Fenchel erkalten lassen und jede Knolle in 4 Scheiben schneiden.

**2.** Fenchelscheiben in Mehl, geschlagenen Eiern und Paniermehl wenden und im heißen Öl braun braten. Im vorgeheizten Backofen mit Folie zugedeckt warm halten.

**3.** Für die Sauce Eigelb mit Zitronensaft, Brühe, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Im Wasserbad unter ständigem Schlagen erhitzen, bis die Sauce sämig wird, nicht kochen lassen.