



SOMMERLICHER ZITRONEN- PFEFFER-LACHS

Rezept#02

ZUTATEN

Zutaten

600 g Nutaq® Kabeljaufilet
60 g Sommerliche Zitronen-
pfeffer-Gewürzmischung
200 g Goma Wakame Salat

1. SCHRITT:

Das Kabeljaufilet auf eine Frischhaltefolie legen und die Oberseite flächendeckend mit der sommerlichen Zitronen-Gewürzmischung bestreuen.

2. SCHRITT:

Das Kabeljaufilet in der Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 48 Stunden bei ca. 0-2 Grad Celsius ziehen lassen.

3. SCHRITT:

Vorsichtig das Kabeljaufilet mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Röllchen auf einem Teller mit dem Goma-Wakame-Salat anrichten.

Tipp: Dazu passt Crema Balsamico und Baguettebrot