

Genuss pur: Kabeljau-Filet mit Jakobsmuscheln und Wermut-Beurre Blanc!

Peter Lehner präsentiert am 19. März 2025 eine exquisite Rezeptur für Kabeljau-Filet mit Jakobsmuschel-Farce und Wermut-Beurre Blanc.



Krone AT, Österreich - Ein kulinarisches Meisterwerk steht in den Startlöchern! Peter Lehner hat mit seinem geschickten Kochtalent ein Rezept für Kabeljau kreiert, das nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch mit seiner Raffinesse beeindruckt. Laut **Krone.at** vereint die Zubereitung köstliche Jakobsmuscheln mit einem zarten Kabeljaufilet, das in einer luftigen Wermut-Beurre Blanc serviert wird. Dieses speisenwerte Duo ist der Inbegriff eines Hochgenusses, der Fischliebhaber in jeder Beziehung begeistern wird.

Das Rezept für das Kabeljaufilet ist schnell erklärt: Mit einer

Farce aus Jakobsmuscheln, verfeinert mit Zitrone und Cayennepfeffer, wird das Kabeljaufilet umhüllt und anschließend in heißem Wasser pochiert. Die Eleganz des Gerichts wird durch das frische Gemüse aus Babyspinat und Junglauch abgerundet. Diese Kombination garantiert Genuss auf höchstem Niveau. Weiterführend wird beschrieben, wie man diese Delikatesse mit einem Hauch von brauner Butter zur Perfektion verfeinern kann.

Frische Aromen mit Knoblauch und Zitrone

Während Lehnerts Rezept für gehobene Ansprüche sorgt, bietet die Zubereitung von gebratenem Kabeljau mit Zitronen-Knoblauch-Butter, wie **Zweigabeln.de** es beschreibt, eine schnellere und ebenso köstliche Alternative. Die Kombination aus frischem Kabeljau, gewürzt mit Paprikapulver und dem intensiv-aromatischen Knoblauch, sorgt für ein schnelles, gesundes Abendessen, das nicht weniger delikates ist. Diese Variante honoriert die Frische des Fisches und bietet in nur wenigen Minuten ein geschmackliches Fest für die Sinne. Serviert mit frischer Petersilie und Zitronenscheiben ist dieses Gericht sowohl einfach als auch eindrucksvoll.

Details	
Ort	Krone AT, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.krone.at• zweigabeln.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at