

Seeteufel

FISCH VERLIEBT

FISCH
DES MONATS

Saison

GANZJÄHRIG ERHÄLTICH

Rezept

QSFP SEETEUFELFILET MIT COPPA DI
PARMA AUF ANANASTOMATEN-
CARPACCIO UND BELUGALINSENSALAT
→ REZEPTKARTE ZUM MITNEHMEN

Nice to know

DER SEETEUFEL – DIE ZWIEBEL DES MEERES –
HAT 7 HÄUTE, DIE IHN VOR KÄLTE SCHÜTZEN
LEBT IN TIEFEN BIS ZU 1000M
AUCH BEKANNT ALS LOTTE ODER ANGELER

Herkunft

AZOREN | NORDATLANTIK:
BISKAYA, NORWEGISCHE SEE,
IRISCHE SEE, ISLANDSHELF

Struktur

SEHR FESTES, WEISSES FLEISCH,
GRÄTENFREI

Zubereitung

MUSS VOR DER ZUBEREITUNG GEHÄUTET WERDEN
SUPER GEEIGNET ZUM GRILLEN, BRATEN,
SCHMOREN ODER DÜNSTEN
FEIN UND AROMATISCH IM GESCHMACK

