Your Private Restaurant.

KABELJAU MIT KRÄUTER-SENF-KRUSTE

auf Bouillabaisse-Taler, dazu Rieslingrahm und gratiniertes Spätzletörtchen

Wir servieren den saftigen Kabeljau mit würziger Kräuter-Senf-Kruste und auf einer gemüsereichen Bouillabaisse-Sauce. Dazu gibt es samtigen Rieslingrahm und einen kleinen Auflauf aus schwäbischen Eierspätzle.

Zutaten

Dieses Gericht wird mit 49% Kabeljau Filet gegart, 26% Käse Spätzle mit Gemüse, 11% Rieslingsoße, 8% Tomaten-Gemüse-Geleetaler, 5% grünes Senf Mie de Pain und 2% Rucola Pesto hergestellt.

Zutaten: KABELJAUfilet gegart 48% (KABELJAUfilet, Pflanzenfettzubereitung (Rapsöl, Palmöl, Salz, Emulgator: Lecithin, Aroma, Farbstoff: Beta Carotin), Spätzle 12 % (HARTWEIZENGRIEß, EI), MILCH, Wasser, Sahne (MILCH), Gemüse-Brunoise 3,1% (Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Zwiebel, Karotten SELLERIE, Porree), junger Gouda 2,5% (pasteurisierte MILCH, Lab, Salz, Milchsäure), Tomatenmark, Gemüse 1,4% (in veränderlichen Gewichtsanteilen 18% (Karotten, SELLERIE, Lauch, Zwiebeln)), Dijon grober SENF 1,2% (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Weißweinessig, Zucker, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure), Pankomehl ((WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Palmöl, Glucose)), SENF 1,2% (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Gewürze, Zucker), Rapsöl, Gemüsepaste ([Wasser, Gemüsekonzentrate: Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE, Knoblauch], Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, mod. Maisstärke, Muskatnussöl, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Zwiebelpulver, weißer Pfeffer), EIGELB, Rindergelatine, Riesling 0,5%, Pflanzenfettzubereitung, Petersilie 0,4%, Rucola 0,4%, Weißwein, Fischpaste ([konzentrierter Kabeljau- und Schollensaft], mod. Maisstärke, Zucker (Rüben), Salz, Sonnenblumen- und Pfefferöl), Salz, Butter (MILCH), mod. Maisstärke, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Paprika), Zucker, Olivenöl, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, WALNÜSSE 0,04%, Pfeffer, Verdickungsmittel: Xanthan, Knoblauch, Muskat

Allergenhinweise

Dieses Gericht enthält: Fisch, Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Senf, Schalenfrüchte (Walnüsse)

Nettogewicht

308 g

Nährwerttabelle

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Gericht
Energie	443,44 kJ / 106,44 kcal	1.365,79 kJ / 327,85 kcal
Fett	5,04 g	15,51 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,81 g	5,59 g
Kohlenhydrate	3,96 g	12,19 g
davon Zucker	0,36 g	1,10 g
Eiweiß	10,74 g	33,08 g
Salz	0,57 g	1,74 g
Ballaststoffe	0,36 g	1,11 g

Erstelldatum 25.06.2021