

# Wolfsbarschfilet Loup de mer fangfrisch

## Frisches Wolfsbarschfilet: Kreative Kochkunst aus Kontrollierter Aquakultur

Frisches Wolfsbarschfilet aus kontrollierter Aquakultur ist nicht nur eine kulinarische Delikatesse, sondern auch ein vielseitiger Begleiter in der Küche. Seine zarte Textur, der milde Geschmack und die ernährungsphysiologischen Vorteile machen es zu einer erstklassigen Wahl für anspruchsvolle Köche. In diesem Artikel erkunden wir die zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten dieses hochwertigen Fisches und laden Sie ein, die Kunst der kulinarischen Kreationen zu entdecken, die Sie damit zaubern können.

**1. Gebratenes Wolfsbarschfilet:** Das Wolfsbarschfilet eignet sich perfekt zum Braten. Mit einer leichten Panade oder einfach mit Kräutern und Olivenöl gewürzt, entwickelt es eine goldbraune, knusprige Kruste und bleibt innen saftig.

**2. Gedünstetes Wolfsbarschfilet:** Die schonende Zubereitung durch Dünsten bewahrt die Zartheit des Wolfsbarschfilets. Dazu einfach den Fisch mit Gewürzen und Gemüse in einem geschlossenen Topf dünsten, um ein besonders zartes Ergebnis zu erzielen.

**3. Wolfsbarsch-Carpaccio:** Schneiden Sie das Wolfsbarschfilet in dünne Scheiben und marinieren Sie es mit Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer. Servieren Sie es als erfrischendes Carpaccio mit einer Garnitur aus frischem Gemüse und Kräutern.

**4. Wolfsbarsch im Pergament:** Ein aromatisches Gericht entsteht, wenn Sie das Wolfsbarschfilet mit Kräutern, Zitrone und Gemüse in Pergamentpapier einschlagen und im Ofen garen. Der Fisch bleibt saftig, während er die Aromen der Zutaten aufnimmt.

**5. Wolfsbarsch-Suppe:** Verwenden Sie das Wolfsbarschfilet, um eine herzhafte Fischsuppe zuzubereiten. Mit Gemüse, Gewürzen und einer schmackhaften Brühe wird diese Suppe zu einem wärmenden Genuss für die Sinne.

**6. Gegrilltes Wolfsbarschfilet:** Marinieren Sie das Wolfsbarschfilet mit Knoblauch, Zitrone und frischen Kräutern, bevor Sie es auf den Grill legen. Das Ergebnis ist ein zartes, rauchiges und köstlich gegrilltes Fischgericht.

**Fazit:** Frisches Wolfsbarschfilet aus kontrollierter Aquakultur ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine ausgezeichnete Quelle für hochwertige Proteine und Omega-3-Fettsäuren. Seine Vielseitigkeit in der Küche ermöglicht es Ihnen, eine Vielzahl von Gerichten zu kreieren, die sowohl den Geschmacksnerven als auch der Gesundheit zugutekommen. Entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten dieses erlesenen Fisches und lassen Sie sich von seiner Qualität und Frische inspirieren. Erleben Sie die Kunst des Kochens mit frischem Wolfsbarschfilet und genießen Sie exquisite Mahlzeiten in Ihrem eigenen Zuhause.

**Trotz bester Filetier und Schnitttechnik kann es passieren das sich ein ganz kleiner Grätenanteil im Filet befindet.**

*Die Ware wird vakuumiert geliefert.*

*Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.*

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

## Zusätzliche Informationen

Zutaten

Wolfsbarsch

Herkunftsort

Lat. Name: Dicentrarchus labrax Fanggebiet: Griechenland // Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

**Fisch-Feinkost Klassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden