

Kabeljau à la Bordelaise

Zarter Fisch, knusprige Semmelbröselkruste. Schon als Kind liebte ich das Schlemmerfilet à la Bordelaise. Heute mache ich es mir einfach selbst. Mit frischem Kabeljau, einfach im Ofen gebacken. Mein Rezept-Tipp: Unbedingt angebratene Champignons und etwas Knoblauchpulver in die Masse für die Kruste geben. Das verstärkt den Geschmack und macht dein selbstgemachtes Schlemmerfilet einfach unwiderstehlich!