

Zutaten

- 4 Sankt Petersfisch Filets à 120 g
- Kochateliers Bouillabaisse-Salz „Mehr für´s Meer“
- Olivenöl

Hauptgang

Sankt Petersfisch

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Sankt Petersfisch! Probieren Sie es aus und genießen Sie mediterrane Aromen mit Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Filets mit Bouillabaisse Salz würzen. Anschließend in Olivenöl bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten ca. 2 Minuten in einer Pfanne braten.