Skreiloins mit Haut norwegisches Winterkabeljau Skrei

Skreiloins mit Haut – Norwegischer Winterkabeljau in Premiumqualität

MSC-zertifiziert · Grätenfrei · Vakuumverpackt · Fangfrisch aus Norwegen

Erleben Sie die Königsklasse des Winterfischs: Unsere **Skreiloins mit Haut** stammen vom norwegischen **Winterkabeljau – Skrei**, einer besonders delikaten Form des Kabeljaus, die nur in der Wintersaison gefangen wird. Das zarte, schneeweiße Rückenstück ist **grätenfrei**, **hautbelassen** für zusätzlichen Geschmack und **MSC-zertifiziert** für Nachhaltigkeit.

Warum GreetFish Skreiloins?

Grätenfreies Filetstück vom Rücken – perfekt für puren Fischgenuss
Mit Haut – für besonders aromatisches Braten & eine goldbraune Kruste
MSC-zertifiziert – nachhaltiger Fang nach strengen Standards
Vakuumverpackt & frisch – maximale Qualität bei Lieferung

Über den Skrei – den „Wanderer“ aus Nordnorwegen

Der **Skrei** ist eine besondere Form des arktischen Kabeljaus, die jedes Jahr tausende Kilometer durch das Nordmeer zurücklegt, um an Norwegens Küste zu laichen. Durch diese Wanderung entwickelt der Skrei sein **festes, fettarmes und geschmacksintensives Fleisch** – ein wahres Gourmet-Erlebnis!

Zubereitungstipp: Knusprig gebratenes Skrei-Loinsfilet

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Einfach
Portionen: 2

Zutaten:

- 2 Skreiloins mit Haut (je ca. 180–220 g)
- 2 EL Olivenöl oder Butterschmalz
- 1 Bio-Zitrone (Saft & Abrieb)
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie oder Dill)

Zubereitung:

1. Skreiloins unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.
3. In einer heißen Pfanne mit Hautseite nach unten ca. 4 Minuten goldbraun braten.
4. Wenden, weitere 2–3 Minuten garen.
5. Mit Zitronensaft und frischen Kräutern verfeinern und sofort servieren.

Serviervorschläge:

- **Klassisch:** Mit Salzkartoffeln & Senf-Dill-Soße

- **Modern:** Auf Püree von Sellerie oder Pastinake
- **Leicht:** Mit grünem Spargel & Wildreis

Nachhaltigkeit mit Siegel

Mit dem **blauen MSC-Logo** steht jedes Skrei-Loin für **verantwortungsvollen Wildfang**. Sie genießen also nicht nur erstklassige Qualität, sondern leisten gleichzeitig einen Beitrag zum Schutz der Weltmeere und Fischbestände.

Verpackung & Lieferung

Unsere Skreiloins werden **vakuumverpackt und gekühlt** geliefert – für maximale Frische und Geschmack. Direkt zu Ihnen nach Hause, fangfrisch aus Norwegens eiskalten Gewässern.

✔ Fazit: Norwegische Delikatesse auf Ihrem Teller

Entdecken Sie mit GreetFish den **Skrei in seiner edelsten Form** – ein grätenfreies, saftiges Rückenfilet mit Haut, nachhaltig gefangen und mit Liebe verarbeitet. Ideal für alle, die kulinarische Qualität und Umweltverantwortung vereinen möchten.

Jetzt Skreiloins bei GreetFish bestellen – solange Saison ist!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	345 kj
Brennwert in kcal	85 kcal
Fett	0,62 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	0,18 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

Kabeljau

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Gadus Morhua Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel