

# Knoblauch-Garnelen

## Knoblauch-Garnelen – Ein Meisterwerk norddeutscher Feinkostkunst

Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen · Tagesfrisch zubereitet von „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel · Exklusiv erhältlich bei GreetFish

Erleben Sie ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das Handwerkskunst, ausgewählte Zutaten und raffinierte Aromen zu einem außergewöhnlichen Feinkostprodukt vereint: Die **Knoblauch-Garnelen** nach Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** sind eine Hommage an echte Genussmomente – handverlesen, geschmacklich tief, elegant und überraschend.

Diese Delikatesse wird **tagesfrisch in der Küche von "de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ im ostfriesischen Greetsiel** mit größter Sorgfalt und viel Liebe zum Detail hergestellt. Der exklusive Vertrieb erfolgt über den Onlineshop **GreetFish**, der sich auf hochwertige Feinkostprodukte spezialisiert hat, die mit Frische, Transparenz und Qualität überzeugen.

## Die Basis: Premium-Garnelen mit Charakter

Für diese Spezialität werden ausschließlich hochwertige Garnelen aus verantwortungsvoller Aquakultur verwendet. Die Tiere werden direkt nach dem Fang verarbeitet, wodurch ihre **saftige Textur** und ihr **natürlich süßlich-feiner Geschmack** erhalten bleiben – die perfekte Basis für eine aromatische Komposition, die jeden Feinschmecker begeistert.

## Die Sauce: Intensiv. Raffiniert. Unverwechselbar.

Die Garnelen werden eingelegt in eine **handgerührte Salatmayonnaise**, die durch den **würzigen Charakter von rotem Knoblauch** und die feine Note von **Sherry** zu einer echten Geschmacksoffenbarung wird. Der rote Knoblauch sorgt für Tiefe und eine dezente Schärfe, während der Sherry dem Ganzen eine **feinherbe Süße und ein elegantes Aromenspiel** verleiht.

Diese ausgewogene Kombination hebt die Garnelen auf ein neues geschmackliches Niveau – eine Fusion von Meer und Würze, von Cremigkeit und Finesse. Das Ergebnis: eine **intensive, aber ausgewogene Feinkostkomposition**, die sich vielseitig einsetzen lässt.

## Handwerk aus Greetsiel – Frisch mit jedem Bissen

Die Zubereitung erfolgt **täglich frisch durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** – einem Traditionsbetrieb, der sich ganz der norddeutschen Feinkostkultur verschrieben hat. In kleinen Chargen und unter handwerklicher Kontrolle wird jede Portion individuell verfeinert und abgefüllt. Die Manufaktur-Qualität garantiert Frische, Transparenz und Genuss ohne Kompromisse.

## Servievorschlag – Vielseitig & stilvoll genießen

### 1. Als elegante Vorspeise im Glas

Richten Sie die Knoblauch-Garnelen in kleinen Vorspeisengläsern oder auf Löffeln an, garniert mit frischer Petersilie und einem Hauch geriebener Zitronenzeste. Dazu passt ein frisches Baguette oder knuspriges Ciabatta – perfekt als Auftakt zu einem mehrgängigen Menü oder bei Empfängen.

### 2. Als Tapas oder Fingerfood

Servieren Sie die Garnelen als Teil einer Tapasplatte mit gegrilltem Gemüse, Oliven, mariniertem Feta und gebratenem Brot. Ideal für gesellige Runden oder als Highlight beim sommerlichen Gartenfest.

### 3. Als Hauptkomponente in Bowls oder auf Salat

Kombinieren Sie die Garnelen mit Wildkräutersalat, gegrillter Paprika und eingelegten Zwiebeln – eine aromatisch-würzige Bowl für heiße Tage. Ein leichtes Weißbrot und ein Glas trockener Riesling runden den Genuss ab.

## Exklusiv bei GreetFish – Die Frische kommt direkt zu Ihnen

Die **Knoblauch-Garnelen** sind nur über den **GreetFish-Onlineshop** erhältlich. Dank nachhaltiger Kühlverpackung und schneller Lieferung genießen Sie **Feinkostqualität wie frisch aus der Manufaktur** – unkompliziert und direkt bei Ihnen zu Hause.

**Knoblauch-Garnelen – handwerklich vollendet, geschmacklich einzigartig. Nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, frisch zubereitet in der Küche von "de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel. Exklusiv bei GreetFish**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320 kj
Brennwert in kcal	319 kcal
Fett	26,42 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	5,72 g
davon Zucker	4,16 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,13 g
Natrium	0 g

## Allergene

Hühnerei	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	1 % Vol.
---------------	----------

## Zutaten

Garnelen, Säureregulator E330, E332, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsamen, Salz, Verdickungsmittel: Guarkeimkernmehl), Schmand, Sherry, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Tomatenmark, Petersilie

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsland

Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

### Transporteur/Verkehrsträger

IdNr.: 58/200/11321

UST-IdNr.: DE454426134  
der Beer Fisch-Feinkost GmbH  
Finanzamt: Emden  
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel