Garnelen in Knoblauchöl

Garnelen in Knoblauchöl – Edle Feinkost mit norddeutscher Handschrift

Feinste Garnelen, meisterhaft mariniert in duftendem Knoblauchöl – das ist der kulinarische Inbegriff maritimer Raffinesse. Mit den **Garnelen in Knoblauchöl** präsentiert **GreetFish** ein exklusives Rezept aus Klaassens Feder, das auf Tradition, Erfahrung und höchstem Anspruch an Qualität beruht.

Hergestellt wird diese nordische Delikatesse **tagesfrisch von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH" in Greetsiel**, die streng nach Klaassens Originalrezept produziert. Der Vertrieb erfolgt über den Online-Shop **GreetFish**, der für exklusive Spezialitäten aus dem Herzen Ostfrieslands steht.

Das Grundprodukt: Beste Garnelen aus kontrollierter Aquakultur

Im Zentrum dieser Delikatesse stehen **hochwertige Garnelen aus kontrollierter Aquakultur**. Sie stammen aus streng überwachten Zuchtbetrieben, die sich durch Nachhaltigkeit, Qualitätssicherung und faire Produktionsbedingungen auszeichnen. Dank dieser Herkunft überzeugen die Garnelen durch ihre gleichbleibend hohe Qualität, ihre fest-zarte Konsistenz und ihren fein-nussigen Eigengeschmack – eine ideale Basis für edle Feinkost.

Das Herzstück: Knoblauchöl mit fein abgestimmten Gewürzen

Was die Garnelen in Knoblauchöl so einzigartig macht, ist die von **Fisch-Feinkost Klaassen** entwickelte Marinade: Ein feinwürziges Öl auf Raps- oder Sonnenblumenölbasis, aromatisiert mit **frischem Knoblauch**, fein gehackter **Petersilie**, einer Prise **Meersalz** und **schwarzem Pfeffer**. Diese Mischung sorgt nicht nur für einen verführerischen Duft, sondern bringt auch ein ausgewogenes Zusammenspiel aus Schärfe, Frische und mildem Fett auf den Teller.

Dabei bleibt der Knoblauch stets elegant im Hintergrund – präsent, aber nie aufdringlich. Die Kräuter runden die Komposition ab und verleihen den Garnelen eine angenehme mediterrane Leichtigkeit.

Serviervorschlag: So werden die Garnelen in Knoblauchöl zum Erlebnis

Diese Delikatesse lässt sich auf viele Arten servieren – ob als Snack, Vorspeise oder Hauptgericht:

1. Mediterraner Vorspeisenteller

Servieren Sie die Garnelen in Knoblauchöl leicht temperiert auf einem Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse, eingelegten Oliven, frischem Ciabatta und etwas Zitronenabrieb. Garniert mit frischem Basilikum oder Petersilie wird daraus ein mediterraner Hochgenuss.

2. Garnelen-Pasta mit Knoblauchöl

Kochen Sie Spaghetti al dente, heben Sie die Garnelen samt Knoblauchöl unter und verfeinern Sie das Gericht mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan. Das Öl wird dabei zur aromatischen Sauce – einfach, schnell und luxuriös.

3. Leichter Sommersalat

Auf einem Bett aus Rucola, Blattsalat und halbierten Kirschtomaten arrangiert, machen sich die Garnelen besonders gut. Ein Schuss des Knoblauchöls als Dressing genügt – so entfalten sich alle Aromen in ihrer natürlichen Harmonie.

4. Tapas oder Fingerfood

Sie eignen sich ideal für ein stilvolles Buffet oder als Tapas: Serviert auf einem kleinen Löffel oder Holzspieß, verfeinert mit einem Tropfen Zitronensaft – perfekt als Starter oder für den Genuss zwischendurch.

Gesundheit trifft Genuss

Neben dem fantastischen Geschmack bieten die Garnelen in Knoblauchöl auch ernährungsphysiologische Vorteile: Sie sind reich an **hochwertigem Protein**, **Omega-3-Fettsäuren**, **Jod** und **Vitamin B12**. Das verwendete Öl liefert zusätzlich ungesättigte Fettsäuren – gut für Herz, Kreislauf und Zellschutz.

Knoblauch selbst bringt nicht nur Aroma, sondern gilt auch als natürlicher Immun-Booster, der den Stoffwechsel aktiviert und antioxidative Eigenschaften besitzt.

Fazit: Ein Stück Feinkostkultur aus Ostfriesland

Die **Garnelen in Knoblauchöl** stehen für die Verbindung aus norddeutscher Handwerkskunst, internationalem Geschmack und nachhaltigem Genuss. Die **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH"** produziert dieses Produkt **täglich frisch** nach einem **Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen** – exklusiv für den Vertrieb über **GreetFish**.

GreetFish GmbH
Idem: 18/300/11 1342
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Sie erhalten damit ein ehrliches, hochwertiges Feinkostprodukt aus der Region – direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.

Gönnen Sie sich ein Stück Meeresluxus – mit den Garnelen in Knoblauchöl von GreetFish.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	580 kj
Brennwert in kcal	155 kcal
Fett	7,16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,98 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,61 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	17 g
Salz	1 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja

Zutaten

Garnelen (Litopenaeus vannamei, Säureregulator, Essigsäure E260, Citronensäure E330, Milchsäure E270, Natriumcitrat E331), Salz, Rapsöl, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:
Lat. Litopenaeus vannamei // Teichwirtschaft Indonesien

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel
GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden