Flusskrebse in Knoblauchöl

Flusskrebse in Knoblauchöl – Zarte Delikatesse mit aromatischer Raffinesse
Nach Originalrezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen | Tagesfrisch produziert in Greetsiel | Exklusiv erhältlich bei GreetFish

Tauchen Sie ein in die Welt des feinen Geschmacks: Die **Flusskrebse in Knoblauchöl** vereinen zartes, von Hand ausgelöstes Flusskrebsfleisch mit dem vollmundigen Aroma fein abgestimmten Knoblauchöls – eine Komposition, die durch Tiefe, Frische und Eleganz überzeugt. Die ursprüngliche Rezeptur stammt aus der Traditionsküche von **Fisch-Feinkost Klaassen**, einem Namen, der seit Jahrzehnten für hochwertige Feinkostkreationen mit norddeutscher Seele steht.

Heute wird dieses Produkt **tagesfrisch von de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel** produziert – direkt an der ostfriesischen Nordseeküste. Der Vertrieb erfolgt exklusiv über den Online-Shop von **GreetFish**, Ihrem Spezialisten für authentische Meeresdelikatessen.

Feinster Geschmack – Natürlich komponiert

Im Mittelpunkt dieses Produkts steht das besonders zarte Fleisch von Flusskrebsen, das sich durch eine feinfaserige Textur und einen angenehm nussig-süßen Eigengeschmack auszeichnet. Schonend gegart und sofort in aromatisches **Knoblauchöl** eingelegt, entfaltet sich der volle Charakter dieser Delikatesse.

Das eingesetzte Öl ist nicht nur ein Träger für den Geschmack, sondern eine fein abgestimmte Komponente aus mildem Raps- oder Sonnenblumenöl, frischem Knoblauch und ausgewählten Kräutern. Die Kombination sorgt für ein würziges, aber ausgewogenes Aroma, das das Flusskrebsfleisch nicht überlagert, sondern perfekt unterstreicht. Abgerundet mit einem Spritzer frischem Zitronensaft entsteht eine Komposition, die Frische, Tiefe und Eleganz harmonisch vereint.

Handwerk aus Greetsiel – Frisch für Sie zubereitet

Die Verarbeitung erfolgt **tagesfrisch in Greetsiel**, einem malerischen Fischerdorf mit langer Tradition in der maritimen Feinkostherstellung. Hier wird die von Klaassen entwickelte Rezeptur mit größtem handwerklichem Geschick umgesetzt: in kleinen Chargen, mit höchstem Anspruch an Qualität und ohne künstliche Zusatzstoffe.

Dank der schonenden Zubereitung bleibt das Flusskrebsfleisch saftig, zart und aromatisch – bereit für den puren Genuss oder als raffinierte Zutat in Ihrer Küche.

Unser Serviervorschlag – Drei Genussvarianten für jeden Anlass

1. Mediterrane Vorspeise auf geröstetem Brot
Erwärmen Sie die Flusskrebse in Knoblauchöl sanft und servieren Sie sie auf knusprig getoasteten Brotscheiben (z. B. Ciabatta oder Baguette). Mit etwas Rucola, grobem Pfeffer und einem Spritzer Zitrone garniert, wird daraus eine delikate Antipasti, die Ihre Gäste begeistert.

2. Als Hauptgericht mit Tagliatelle und Kräutersahne
Bereiten Sie eine leichte Kräutersahnesauce mit frischem Schnittlauch, Petersilie und einem Hauch Weißwein zu. Vermengen Sie die warmen Flusskrebse samt Öl mit al dente gekochter Pasta und richten Sie das Gericht mit geriebenem Zitronenabrieb und Parmesan an – einfach, aber raffiniert.

3. Als Tapas oder Buffet-Komponente
Servieren Sie die Flusskrebse in kleinen Gläschen oder Tapas-Schälchen – garniert mit frischen Kräutern und Limettenspalten. Dazu passen mariniertes Gemüse, Oliven und frisches Baguette. Ein perfekter Begleiter für besondere Abende oder sommerliche Buffets.

Exklusiv bei GreetFish – Ihr Zugang zur Feinkostküche

Die **Flusskrebse in Knoblauchöl** sind ausschließlich über den Onlineshop von **GreetFish** erhältlich. Dank gekühlter Lieferung in nachhaltiger Verpackung kommt diese Spezialität frisch bei Ihnen an – bereit für spontane Genussmomente oder das nächste besondere Dinner.

Flusskrebse in Knoblauchöl – eine feinsinnige Delikatesse nach Klaassen-Rezeptur, tagesfrisch aus Greetsiel. Erleben Sie echten Genuss – natürlich, aromatisch und 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	336 kcal
Fett	27,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,98 g
Kohlenhydrate	6,13 g
davon Zucker	4,29 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,16 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja

Zutaten

FLUSSKREBSSCHWÄNZE (Branntweinessig, Wasser,Salz, Sorbinsäure, Natriumbenzoat, Rapsöl) Dill, pflanz. Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Procambarus clarkil
Fanggebiet: Binnenfischerei China Meishan-See Fangart: Reusen und Fallen

Inverkehrbringer

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