Flusskrebse in Curry-Pfirsich

Flusskrebse in Curry-Pfirsich-Rahm – Eine exotisch-elegante Feinkostkreation von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish

Wenn zarte Meeresdelikatesse auf orientalische Würze und fruchtige Süße trifft, entsteht ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht: **Flusskrebse in Curry-Pfirsich-Rahm** – eine kreative Rezeptur aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen**, die das Beste aus klassischer Feinkost und internationaler Küche verbindet. Die Herstellung erfolgt durch **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** mit höchsten Qualitätsstandards, während der exklusive Vertrieb über den Onlineshop **GreetFish** abgewickelt wird.

Kulinarische Raffinesse mit exotischem Flair

Die Basis dieser außergewöhnlichen Komposition bilden fein ausgelöste Flusskrebse – bekannt für ihr besonders zartes Fleisch und ihren milden, leicht süßlichen Geschmack. Diese Delikatesse wird eingebettet in eine samtige Rahmsauce, die mit einer sorgfältig abgestimmten Currygewürzmischung und der fruchtigen Note von reifen Pfirsichen veredelt wurde.

Das Ergebnis: Eine perfekt ausbalancierte Fusion aus Süße, Schärfe und cremiger Milde. Die exotische Würze des Currys verleiht der Sauce Tiefe und Komplexität, während die Pfirsichnote Leichtigkeit und Frische einbringt. Der feine Rahm sorgt für eine angenehm seidige Textur, die die Aromen harmonisch verbindet, ohne das zarte Flusskrebsfleisch zu überdecken.

Diese feine Rezeptur, exklusiv entwickelt von den kulinarischen Experten bei Fisch-Feinkost Klaassen, zeugt von handwerklichem Können und kreativer Raffinesse. Sie macht dieses Gericht zu einem echten Highlight auf jeder Tafel – sei es im Alltag oder zu besonderen Anlässen.

Qualität, die man schmeckt

Die sorgfältige Auswahl der Zutaten und die schonende Verarbeitung garantieren höchste Produktqualität. Die Flusskrebse stammen aus kontrollierter Herkunft und werden direkt nach dem Fang verarbeitet. Die Sauce enthält keine künstlichen Zusatzstoffe, sondern lebt von ihrer natürlichen Aromenvielfalt – so wie es der Qualitätsanspruch von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** vorsieht.

Serviervorschlag – So setzen Sie diese Delikatesse stilvoll in Szene

Als leichtes Hauptgericht
Servieren Sie die Flusskrebse in Curry-Pfirsich-Rahm auf lockerem Basmatireis oder Duftreis. Ein Klecks Naturjoghurt mit frischem Koriander sorgt für einen spannenden Temperatur- und Konsistenzkontrast. Alternativ passt auch ein cremiges Süßkartoffelpüree, das den Fruchtanteil der Sauce noch unterstreicht.

Als exotische Vorspeise
Richten Sie eine kleine Portion der Flusskrebse in einer halbierten Avocado oder auf einem Feldsalatbett mit Granatapfelkernen an. Mit einem Spritzer Limettensaft und einem Zweig frischer Petersilie oder Minze setzen Sie optisch und geschmacklich frische Akzente.

Für das Buffet oder Fingerfood-Menü
Portionieren Sie die Flusskrebse in kleinen Weckgläsern oder Servierlöffeln. Garnieren Sie mit einem Tupfer Mango-Chutney oder einem Miniblatt Koriander – ideal für den Flying Buffet-Einsatz oder als Vorspeisenhäppchen auf Partys und Events.

Dazu passt ein gekühlter Weißwein mit exotischer Frucht – etwa ein Gewürztraminer oder ein Riesling Kabinett. Auch ein prickelnder Rosé-Sekt ist eine exzellente Wahl für besondere Anlässe.

Exklusiv erhältlich bei GreetFish – Genuss auf Knopfdruck

Bestellen Sie die **Flusskrebse in Curry-Pfirsich-Rahm** ganz einfach online. Mit dieser exotischen Kreation bringen Sie garantiert frischen Wind auf den Teller.

Flusskrebse in Curry-Pfirsich-Rahm – ein Hauch von Exotik, veredelt durch norddeutsche Feinkostkompetenz. Entwickelt von Fisch-Feinkost Klaassen, gefertigt mit Sorgfalt, geliefert von GreetFish.

Zum Produkt

Nährwerte

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	40 g
Salz	1,16 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zutaten

FLUSSKREBSSCHWÄNZE (Branntweinessig, Wasser,Salz, Sorbinsäure, Natriumbenzoat, Rapsöl), Dill, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Curry, Pfirsiche (Pfirsiche, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure

Zusätzliche Informationen

Herkunft:

lat. Name Procambarus clarkii

Fanggebiet: Binnenfischerei China Meishan-See Fangart: Reusen und Fallen

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/209/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

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