Flusskrebse in Dillrahm

Flusskrebse in Dillrahm – Klassische Feinkost neu interpretiert von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish

Entdecken Sie ein traditionsreiches Gericht in moderner Feinkostqualität: **Flusskrebse in Dillrahm** – eine delikate Spezialität, liebevoll komponiert von **Fisch-Feinkost Klaassen**. Diese feine Rezeptur wurde mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem sicheren Gespür für Geschmack und Balance entwickelt. Produziert von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** unter höchsten Qualitätsstandards, gelangen diese besonderen Flusskrebse exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** zu Ihnen nach Hause – für Genussmomente auf höchstem Niveau.

Klassik trifft Finesse – die Komposition

Im Mittelpunkt stehen sorgfältig ausgewählte, zarte Flusskrebse – bekannt für ihr feines, leicht süßliches Fleisch und ihre besonders weiche Textur. Diese werden in einer cremigen **Dillrahm-Sauce** gebettet, die nach traditioneller Art mit frischem Dill, einem Hauch Zitrone und einer fein abgeschmeckten Sahnebasis zubereitet wird. Die Sauce umschmeichelt die Flusskrebse, ohne deren Eigengeschmack zu überdecken – eine fein ausgewogene Harmonie von Meer, Frische und Milde.

Die Frische des Dills, kombiniert mit der samtigen Textur des Rahms, verleiht diesem Gericht seine besondere Tiefe. Durch den gezielten Einsatz von Gewürzen entsteht ein stimmiges, klassisch-elegantes Aroma, das Erinnerungen an nordische Küche weckt und dennoch modern interpretiert ist.

Qualität mit Herkunft – die Herstellung

Fisch-Feinkost Klaassen steht seit jeher für Qualität, Nachhaltigkeit und handwerkliche Exzellenz. Die Rezeptur dieser Feinkost wurde von den Experten des Hauses entwickelt und durch **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel nach genauen Vorgaben umgesetzt. Dabei wird ausschließlich mit ausgesuchten Rohstoffen gearbeitet – frei von künstlichen Aromen und unnötigen Zusätzen. Das Ergebnis: ein Produkt, das hält, was es verspricht – authentischer Geschmack, handwerklich sauber umgesetzt, mit dem gewissen Etwas.

Serviervorschlag – So genießen Sie die Flusskrebse in Dillrahm richtig

Die Flusskrebse in Dillrahm sind besonders vielseitig einsetzbar und eignen sich sowohl für das festliche Dinner als auch für die gehobene Alltagsküche:

- **Als elegante Vorspeise**: Richten Sie eine kleine Portion der Flusskrebse in Dillrahm auf einem Spiegel aus Gurken-Carpaccio an und garnieren Sie mit frischem Dill und ein paar Tropfen Zitronenöl. Dazu passt getoastetes Schwarzbrot oder eine Scheibe Sauerteigbrot.

- **Als leichtes Hauptgericht**: Servieren Sie die Flusskrebse lauwarm mit feinen Bandnudeln oder Basmatireis. Besonders edel wirkt die Kombination mit kleinen Drillingskartoffeln, leicht in Butter geschwenkt und mit Dillspitzen verfeinert. Ein Glas gut gekühlter Riesling oder ein trockener Weißburgunder rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.

- **Für das festliche Buffet**: Portionieren Sie die Flusskrebse in kleine Gläschen oder Vorspeisenschalen und dekorieren Sie mit Kresse, einer feinen Scheibe Limette oder Lachskaviar – eine geschmackvolle und optisch ansprechende Ergänzung für jede Feier.

Genuss mit Verantwortung – bequem online bestellen

Mit den **Flusskrebsen in Dillrahm** bietet Ihnen GreetFish eine kulinarische Spezialität, die höchste Qualität und authentischen Geschmack vereint. Ganz gleich, ob Sie sich selbst verwöhnen oder Gästen etwas Besonderes bieten möchten – mit dieser Kreation aus dem Hause Klaassen liegen Sie immer richtig.

Jetzt im Onlineshop von GreetFish erhältlich – schnell, unkompliziert und frisch geliefert. Genießen Sie den Geschmack nordischer Feinkostkultur direkt bei sich zuhause.

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	10 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), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Dill , Sahne, Trockendill, Dillessenz, Zitrone, Salz, Pfeffer

Zusätzliche Informationen

Herkunft:
lat. Name Procambarus clarkii
Fanggebiet: Binnenfischerei China Meishan-See Fangart: Reusen und Fallen

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden