Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme

Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme – Feinkost-Komposition aus der Küche von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv bei GreetFish erhältlich

Erleben Sie eine außergewöhnliche Delikatesse, die Frische, Finesse und ein Hauch Exotik vereint: die **Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme** – eine originelle Feinkostkreation, entwickelt mit Leidenschaft und kulinarischem Know-how von **Fisch-Feinkost Klaassen**. Von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** hergestellt und exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** vertrieben, steht dieses Produkt für höchste Qualität und kreativen Genuss.

Eine harmonische Verbindung aus Land und Meer

Die Basis dieser außergewöhnlichen Spezialität bilden hochwertige, zart gegarte Flusskrebse. Diese werden von Natur aus für ihre feine Textur und ihr leicht süßliches Aroma geschätzt. Sie bilden das Herzstück des Gerichts und werden eingebettet in eine cremige, eigens entwickelte **Mandarinen-Senf-Creme**, die mit ihrer fruchtig-würzigen Balance einen überraschend raffinierten Kontrast setzt.

Die Rezeptur ist eine Meisterleistung sensorischer Harmonie: Die natürliche Süße der Mandarine trifft auf die leichte Schärfe und Würze eines feinkörnigen Senfs, ergänzt durch einen Hauch frischen Zitronensafts, der die Komposition mit einer angenehm belebenden Frische abrundet. Dieses Spiel aus Süße, Säure und Würze sorgt für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis, das sowohl pur als auch in Kombination mit Beilagen begeistert.

Die **Mandarinen-Senf-Creme** basiert auf einer leichten, cremigen Sauce, die nicht beschwert, sondern dem zarten Flusskrebsfleisch Raum gibt, sich geschmacklich voll zu entfalten. Ihre helle, leicht orangefarbene Tönung unterstreicht optisch die sommerlich-leichte Anmutung des Gerichts – ein wahres Highlight auf jedem Teller.

Genussanlässe und Servierempfehlung

Ob als edle Vorspeise im Menü, leichtes Hauptgericht an warmen Tagen oder festliches Highlight auf einem Buffet – die **Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme** sind vielseitig einsetzbar und passen zu zahlreichen Gelegenheiten. Ihre besondere Aromenvielfalt macht sie zur idealen Delikatesse für Genießer, die das Besondere suchen.

Unser Serviervorschlag:

- **Als elegante Vorspeise**: Richten Sie die Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme auf einem Bett aus jungem Feldsalat an, dekoriert mit feinen Streifen von roter Paprika und ein paar Tropfen Balsamico-Creme. Dazu passt eine dünne Scheibe getoastetes Briochebrot oder leicht geröstetes Baguette.
- **Als leichtes Hauptgericht**: Servieren Sie das Gericht lauwarm mit Basmatireis oder Wildreis, garniert mit frischen Kräutern (z. B. Kerbel oder Estragon) und einer Scheibe Zitrone. Die Mandarinen-Senf-Creme kann dabei auch leicht erwärmt werden, ohne ihre Frische zu verlieren.
- **Für Buffets oder Picknicks**: Portionieren Sie die Flusskrebse in kleine Gläser und reichen Sie sie als Löffelhäppchen mit Mini-Cracker oder Grissini. Optisch ansprechend, praktisch und garantiert ein Gesprächsthema unter Ihren Gästen.

Qualität, auf die Sie sich verlassen können

Alle Zutaten der Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und schonend verarbeitet. Die Flusskrebse stammen aus kontrollierten Quellen und werden direkt nach dem Fang verarbeitet, um Frische und Geschmack zu erhalten. Die Sauce wird ohne künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe hergestellt – ganz im Sinne der feinen, ehrlichen Küche, für die **Fisch-Feinkost Klaassen** bekannt ist.

Die Produktion übernimmt ein spezialisierter Drittanbieter, der die hohen Anforderungen von Klaassen konsequent umsetzt. So entsteht ein Produkt, das in jeder Hinsicht überzeugt: geschmacklich, qualitativ und optisch.

Exklusiv bei GreetFish – bequem online bestellen

Die Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme sind ausschließlich im Onlineshop von **GreetFish** erhältlich. So können Sie sich diese besondere Feinkost ganz einfach nach Hause liefern lassen – für einen stilvollen Genussmoment, wann immer Sie möchten.

Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Gewöhnlichen und genießen Sie die Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme – ein feines Zusammenspiel aus Meer, Frucht und Würze, liebevoll komponiert von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei 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	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), Mandarinen (Mandarin-Orangen, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Honig, Pfeffer, Senf (Wasser, Senfsaaten, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze)

Zusätzliche Informationen

Procambarus clarkii /

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

Inverkehrbringer

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