

India-Garnelen

India-Garnelen – Exotisch gewürzt nach Rezept von Fisch Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich über den Onlineshop GreetFish

Tauchen Sie ein in eine Welt der Aromenvielfalt – mit unseren **India-Garnelen**, die nach einem traditionellen Rezept von **Fisch Feinkost Klaassen** kreiert wurden. Diese außergewöhnliche Delikatesse wird **täglich frisch durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** im malerischen Greetsiel hergestellt und ist **ausschließlich über GreetFish** erhältlich.

Diese Garnelenkomposition verbindet die aromatische Vielfalt der indischen und südostasiatischen Küche mit der Frische feinsten Garnelen aus kontrollierter Aquakultur. Das Ergebnis: eine faszinierende Geschmacksexplosion – pikant, zitronig-frisch und herrlich exotisch.

Die Rezeptur – Fein abgestimmte Aromen, inspiriert von der Vielfalt Asiens

Die Basis unserer **India-Garnelen** bildet saftiges, zart gegartes Garnelenfleisch. Die Garnelen werden in einer eigens entwickelten Marinade veredelt, die ausschließlich nach dem Originalrezept von **Fisch Feinkost Klaassen** zubereitet wird. Die Gewürzkomposition vereint:

- **Frischer Ingwer:** Für eine leicht scharfe, belebende Frische
- **Chili:** Sorgt für die angenehme, kontrollierte Schärfe
- **Zitronengras:** Bringt zitronige Leichtigkeit und Fruchtigkeit
- **Kurkuma:** Verleiht nicht nur die warme, goldgelbe Farbe, sondern auch eine erdige Tiefe
- **Zitronenpfeffer & Koriander:** Für feinfruchtige Würze und ein harmonisches Finish

Diese Zutaten verschmelzen in der Marinade zu einem intensiven, aber ausbalancierten Geschmacksprofil, das weder zu scharf noch zu schwer wirkt – **ideal für Genießer exotischer Küche**, aber auch für alle, die sich geschmacklich neu inspirieren lassen möchten.

Tagesfrisch produziert mit Verantwortung

Für dieses Produkt kommen **ausschließlich Garnelen aus kontrollierter Aquakultur** zum Einsatz. Die Produktion erfolgt bei der **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“**, einem erfahrenen Betrieb in Greetsiel, der sich durch handwerkliches Können und Frischegarantie auszeichnet. Hier werden die India-Garnelen täglich mit größter Sorgfalt nach Klaassens Rezept zubereitet, verpackt und versandfertig gemacht – damit der Geschmack unverfälscht und in höchster Qualität bei Ihnen ankommt.

Servievorschlag – Vielseitig, kreativ, köstlich

Die **India-Garnelen** sind ein wahres Multitalent in der kreativen Küche. Sie eignen sich sowohl als delikate Vorspeise als auch als Hauptgang. Hier einige inspirierende Zubereitungsideen:

1. Wraps im Asia-Style

Wickeln Sie die marinierten India-Garnelen in Reispapier oder Weizentortillas. Dazu passen feine Gemüestreifen (wie Karotte, Paprika, Gurke), frischer Koriander, ein Hauch Limettensaft und ein Klecks Erdnuss- oder Sojasauce. Ideal als leichter, gesunder Lunch oder Fingerfood bei Events.

2. Aromatischer Garnelen-Salat

Servieren Sie die Garnelen auf einem Bett aus Wildkräutern oder Rucola, garniert mit frischen Mango- oder Avocadowürfeln und einem leichten Joghurtdressing mit Minze und Limette. Auch als Topping auf Bowls sind sie ein echtes Highlight.

3. Garnelen auf Jasminreis oder Glasnudeln

Erhitzen Sie die India-Garnelen kurz in der Pfanne und servieren Sie sie auf duftendem Jasminreis oder Glasnudeln mit gedünstetem Pak Choi und Sesam. Ein feines, schnell zubereitetes Asia-Hauptgericht mit Wow-Faktor!

4. Direkt aus dem Glas mit frischem Baguette

Für den perfekten mediterranen Genuss: Servieren Sie die India-Garnelen direkt kalt aus dem Glas mit frischem, kross gebackenem Baguette – ideal als Snack für den Besonderen Moment oder als Vorspeise zu einem Menü.

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Fazit: India-Garnelen – Eine geschmackliche Reise nach Fernost

Die **India-Garnelen** bringen ein Stück Asien auf Ihren Teller – mit Sorgfalt entwickelt von **Fisch Feinkost Klaassen**, meisterlich zubereitet bei der „**de Beer Fisch-Feinkost GmbH**“ in Greetsiel und vertrieben über **GreetFish**, Ihrem Feinkost-Onlineshop für maritime Genüsse.

Mit ihrer harmonisch-würzigen Marinade, der hochwertigen Rohware und der tagesfrischen Herstellung bieten sie Ihnen einen Hochgenuss, der weit über den Alltag hinausgeht. Ob als raffinierte Vorspeise, leichte Mahlzeit oder Teil eines kreativen Buffets – **die India-Garnelen begeistern durch Vielseitigkeit und Authentizität.**

Jetzt online bestellen und in eine Welt exotischer Aromen eintauchen – frisch, nachhaltig, norddeutsch-exotisch!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320 kj
Brennwert in kcal	319 kcal
Fett	26,42 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	5,72 g
davon Zucker	4,16 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,13 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja
------------	----

Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Rapsöl, Salz, Verdickungsmittel E415, Zucker, Konservierung Natriumbenzoat, Sorbinsäure, Curry, gesüßter Fruchtsaft, Zitronenpfeffer, Thai-Curry-Gewürz

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart
Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer
GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
HSE-Plan-0145442-6131
de Beer Fisch-Feinkost GmbH
Amnangermühlendamm 1 // 26736 Greetsiel