

Garnelen in Eierlikörcreme

Garnelen in Eierlikörcreme – Feinkost à la Klaassen, täglich frisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich bei GreetFish

Erleben Sie eine außergewöhnliche Delikatesse aus der Feinkostküche des Hauses Klaassen: **Garnelen in Eierlikörcreme** – eine kreative und dennoch traditionsbewusste Rezeptur, die Meeresfrische, Süße und nussige Raffinesse in perfekter Balance vereint. Diese besondere Feinkostkreation wurde im Hause **Fisch Feinkost Klaassen** entwickelt und wird tagesfrisch und in höchster Qualität von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel hergestellt – exklusiv für den Versand über den Online-Shop **GreetFish**.

Einzigartige Rezeptur mit Charakter

Diese Spezialität hebt sich wohltuend von herkömmlichen Feinkostsalaten ab. Die Garnelen in Eierlikörcreme vereinen hochwertige Meeresfrüchte mit einer überraschenden, aber harmonischen Süße – ideal für alle, die das Besondere schätzen. Die fein abgestimmte Rezeptur kombiniert:

- **Zarte Garnelen** aus streng kontrollierter Aquakultur, die sorgfältig gegart und von Hand weiterverarbeitet werden, um ihre frische, saftige Konsistenz und ihren klaren Meeresgeschmack zu bewahren.
- **Eine mild-süße Eierlikörcreme**, die durch ihre cremige Textur und ihre dezente Alkoholnote eine unvergleichliche Geschmacksfülle entfaltet – fein, elegant, nicht aufdringlich.
- **Geröstete Mandeln**, die dem Salat eine leichte Knusprigkeit und nussige Tiefe verleihen.
- **Sonnengereifte Rosinen**, die für eine ausgewogene Süße sorgen und den Charakter des Salats mit fruchtiger Leichtigkeit abrunden.

Hochwertige Zutaten – mit Liebe komponiert

Die Grundidee stammt aus dem Bestreben, ein Produkt zu entwickeln, das sowohl in der festlichen Küche als auch im anspruchsvollen Alltag überzeugt. Die dezente Süße des Eierlikörs bringt die feine Salznote der Garnelen zur Geltung, während Mandeln und Rosinen ein spannendes Spiel aus Konsistenz und Geschmack erzeugen. Ohne künstliche Zusätze, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker – ausschließlich natürliche Zutaten, mit Bedacht ausgewählt und meisterlich kombiniert.

Serviervorschläge – stilvoll genießen

Garnelen in Eierlikörcreme bieten unzählige Möglichkeiten der stilvollen Präsentation:

- **Als edle Vorspeise** im Glas, garniert mit frischem Dill oder einem Hauch Zitronenabrieb – ein eleganter Auftakt für jedes Menü.
- **Zum Brunch**, besonders an Feiertagen wie Ostern oder Weihnachten, auf einem Buffet mit knusprigem Baguette, geröstetem Weißbrot oder zartem Brioche.
- **Als Highlight in einem Salatteller**, kombiniert mit Feldsalat, Radicchio und frischem Apfel.
- **Auf kleinen Crêpes, Pumpernickel oder Blätterteiggebäck** als raffiniertes Fingerfood für Empfänge oder Feinschmecker-Abende.
- **In einer Bento-Box oder Lunch-Variation** mit pochierten Eiern und Babyspinat für ein exklusives Mittagsgeschicht.

Tipp: Besonders fein wird das Geschmackserlebnis, wenn Sie den Salat gut gekühlt mit einem Glas halbtrockenem Weißwein oder einem leicht prickelnden Prosecco servieren.

Fazit – Delikatesse mit Überraschungseffekt

Diese Kreation ist weit mehr als nur ein Feinkostsalat – sie ist Ausdruck einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie, kreativer Rezeptentwicklung und handwerklicher Sorgfalt. Von der Konzeption bei Fisch Feinkost Klaassen über die handwerkliche Herstellung bei der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ bis hin zur exklusiven Distribution durch **GreetFish** – hier steckt in jeder Gabel ein kleines Stück echter Feinkostkunst.

Gönnen Sie sich oder Ihren Gästen dieses einzigartige Geschmackserlebnis – cremig, raffiniert und unvergesslich. Egal ob als festliche Vorspeise, luxuriöse Beilage oder als stilvolles Präsent – mit den Garnelen in Eierlikörcreme setzen Sie kulinarische Akzente.

[Zum Produkt](#)

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

Nährwerte
NSI-Nr.: DE454406134
Finanzamt: Emden

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

Hühnerei	Ja
Krebstiere	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	1 % Vol.
---------------	----------

Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Eierlikör, Rosinen (99% Sultaninen, Sonnenblumenöl), Mandelblättchen

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Litopenaeus vannamei

Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

Os. Beer Fisch Feinkost GmbH

Am Alten Garten 1 // 26736 Greetsiel