Wasabi-Garnelen

Wasabi-Garnelen – Ein Geschmackserlebnis nach Rezept von Fisch Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich im GreetFish Onlineshop

Wer kulinarische Raffinesse mit einem Hauch Extravaganz sucht, wird bei dieser Kreation fündig: Die **Wasabi-Garnelen nach original Rezeptur von Fisch Feinkost Klaassen** verbinden zarten Garnelengenuss mit einer cremigen, pikanten Wasabi-Sauce – eine fein austarierte Komposition, die gleichermaßen überrascht, begeistert und inspiriert.

Diese exklusive Delikatesse wird **täglich frisch von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** in Greetsiel nach der Originalrezeptur aus dem Hause Klaassen zubereitet und über den Online-Shop **GreetFish** deutschlandweit vertrieben.

Die Zutaten – Qualität trifft Finesse

Im Zentrum dieser einzigartigen Kreation stehen hochwertige Garnelen aus kontrollierter Aquakultur. Sorgfältig vorgekocht, geschält und sauber verarbeitet, überzeugen sie durch ihre zarte Textur und ihren natürlich süßlichen Meeresgeschmack. Diese Basis wird veredelt durch eine eigens entwickelte Marinade, die perfekt auf die Garnelen abgestimmt ist.

Das Herzstück dieser Komposition ist die Wasabi-Creme: Sie kombiniert die scharfe, leicht nussige Frische des japanischen Meerrettichs mit einer milden Cremigkeit – ohne dabei zu überdecken, sondern um die Garnelen geschmacklich zu umschmeicheln. Ergänzt wird das Ganze durch **einen Hauch Sojasauce und Zitronensaft**, die für Tiefe, Umami und eine belebende Zitrusnote sorgen.

Serviervorschlag – Modern, asiatisch, vielseitig

Die Wasabi-Garnelen sind nicht nur eine Spezialität für Liebhaber der asiatischen Küche, sondern auch ein wahres Allround-Talent in der kreativen Küche.

Servieren Sie sie…

- **als Vorspeise** in kleinen Gläsern auf einem Bett aus Edamame, Avocado oder Wakame-Salat
- **als Fingerfood** auf knackigen Reisbällchen, knusprigem Tempura oder getoastetem Brioche
- **als Highlight in Bowls** mit Sushi-Reis, Frühlingszwiebeln, Miso-Dressing und Sesam
- **als Begleiter zu asiatischer Pasta oder gebratenem Gemüse**
- **auf dem Buffet** – dekorativ angerichtet mit Koriander, geröstetem Sesam und Limettenspalten

Unser Tipp für Genießer: Reichen Sie die Wasabi-Garnelen leicht gekühlt mit einem trockenen Riesling, einem Sauvignon Blanc oder – stilecht – mit einem leichten, gut gekühlten Sake.

Für besondere Anlässe & die kreative Alltagsküche

Diese Kreation ist mehr als nur ein Meeresfrüchte-Salat – sie ist ein Statement für modernen Genuss mit asiatischer Raffinesse. Ob bei einem festlichen Dinner, als Highlight auf dem Brunchbuffet oder als raffinierte Abwechslung im Alltag: Die Wasabi-Garnelen bringen Spannung und Frische auf jeden Teller.

Warum die Wasabi-Garnelen von GreetFish?

- **Originalrezept aus dem Hause Klaassen** – entwickelt mit jahrzehntelanger Feinkost-Erfahrung
- **Tagesfrische Herstellung** durch die **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“**
- **100 % natürliche Zutaten**, keine Geschmacksverstärker oder künstlichen Zusätze
- **Online exklusiv über GreetFish** – direkt vom Hersteller zum Genießer

---

Fazit: Ein Fest für die Sinne

Wasabi-Garnelen von Klaassen sind die perfekte Fusion aus Meeresfrische, asiatischer Würze und cremiger Eleganz. Sie stehen für höchste Qualität, handwerkliche Sorgfalt und eine außergewöhnliche Rezeptur, die man schmeckt. Ob für Gourmets, Sushi-Fans oder Liebhaber feiner Meeresküche – diese Delikatesse ist ein echtes Highlight im Feinkostsortiment von GreetFish.

Probieren Sie jetzt die Wasabi-Garnelen – und entdecken Sie, wie außergewöhnlich Garnelen schmecken können!

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

Hühnerei	Ja
Krebstiere	Ja
Soja	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) , Wasabipaste (Meerrettich, Meerrettichpulver, Senfkörner gemahlen, Speisesalz, Wasabi 3,5%, Rapsöl, Meerrettichöl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürzextrakt, Farbstoff: Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline), Petersilie TK, Schmand

Zusätzliche Informationen

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

Herkunftsort

Lat. Name: Litopenaeus vannamei Fanggebiet: Aquakultur Vietnam

Inverkehrbringer

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