Flusskrebse "Schwedenart"

Flusskrebse „Schwedenart“ – Nordische Leichtigkeit trifft auf feinste Delikatesse
Nach Originalrezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen · Tagesfrisch hergestellt in der Küche de Beer Feinkost GmbH, Greetsiel · Exklusiv erhältlich bei GreetFish

Frisch, leicht und herrlich aromatisch: Die **Flusskrebse „Schwedenart“** sind eine Hommage an die skandinavische Sommerküche – ein Gericht, das mit seiner klaren Zutatenliste, frischen Aromen und cremig-feiner Textur begeistert. Diese Feinkostspezialität wurde mit viel Fingerspitzengefühl und kulinarischem Know-how von **Fisch-Feinkost Klaassen** entwickelt und wird heute von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** im ostfriesischen Greetsiel **tagesfrisch** zubereitet. Den exklusiven Vertrieb übernimmt **GreetFish**, Ihr Onlineshop für besondere Meeresdelikatessen.

Ein klassisches Rezept – modern interpretiert

Diese nordisch inspirierte Spezialität bringt das Beste aus dem Wasser und dem Garten zusammen: **zarte Flusskrebsstücke**, aromatisch, fein und handverlesen, kombiniert mit frischen **Tomatenwürfeln**, knackiger **Salatgurke** und fein geschnittenem **Schnittlauch**. Eingebettet ist diese Komposition in eine **cremige Joghurtsauce**, die mit ihrer natürlichen Frische und milden Säure den perfekten Rahmen für die übrigen Zutaten bietet.

Die Sauce auf Joghurtbasis wurde bewusst leicht gehalten – ohne schwere Mayonnaise oder überwürzte Elemente. Frisch gepresster Zitronensaft hebt das Gericht auf eine angenehm spritzige Ebene und rundet die Aromen harmonisch ab.

Ob als Vorspeise, leichtes Hauptgericht oder raffinierter Bestandteil eines Buffets: Die Flusskrebse „Schwedenart“ stehen für eine **kulinarische Klarheit**, die sich ganz auf den natürlichen Geschmack ihrer Zutaten verlässt – und genau damit überzeugt.

Produktion mit Frischegarantie – aus Greetsiel direkt zu Ihnen

Die **tagesfrische Herstellung** erfolgt mit handwerklicher Sorgfalt in der Küche von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, einem etablierten Familienbetrieb im Fischerdorf Greetsiel an der Nordsee. Hier werden ausgewählte Rohstoffe direkt verarbeitet – ganz im Sinne der von Klaassen entwickelten Rezeptur und ohne unnötige Zusätze. So entsteht ein Produkt, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch durch seine hohe Frische und Transparenz.

Dank der direkten Verarbeitung und schnellen, gekühlten Lieferung durch **GreetFish** erhalten Sie diese Delikatesse praktisch wie frisch aus der Manufaktur – direkt an Ihre Haustür.

Serviervorschläge – So gelingt nordischer Genuss

1. Als elegante Vorspeise im Glas
Richten Sie die Flusskrebse „Schwedenart“ in kleinen Gläsern auf einem Bett aus Blattsalat an. Verfeinern Sie mit Dill, Kresse oder einem Hauch Zitronenzeste. Ideal als stilvoller Auftakt zu einem festlichen Menü oder als Amuse-Gueule.

2. Als leichtes Hauptgericht mit Baguette oder Kartoffeln
Servieren Sie die Flusskrebse mit knusprigem Baguette, Pellkartoffeln oder lauwarmem Ofengemüse. Ein Glas gut gekühlter Weißwein – z. B. ein trockener Riesling – macht das Geschmackserlebnis komplett.

3. Für Picknick oder Brunch
Füllen Sie die Flusskrebse „Schwedenart“ in Schraubgläser und genießen Sie sie gekühlt im Grünen. Dazu passen Quiche, Salate und frisches Obst – perfekt für sommerliche Ausflüge oder als originelle Ergänzung auf dem Brunchbuffet.

Exklusiv erhältlich bei GreetFish

Dieses besondere Feinkosterlebnis gibt es **ausschließlich im GreetFish-Onlineshop**. Bestellen Sie jetzt bequem online und genießen Sie echte norddeutsche Handwerkskunst – frisch zubereitet, stilvoll verpackt und mit Geschmack, der begeistert.

Flusskrebse „Schwedenart“ – nordisch frisch, fein komponiert. Nach der Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen, handwerklich zubereitet von de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel. Exklusiv bei GreetFish.

Zum Produkt

Nährwerte

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

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
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), Joghurt-Pulver

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Procambarus clarkii
Fanggebiet: Binnenfischerei China Hong-Hu-See Fangart: Reusen und Fallen

Inverkehrbringer

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