Weihnachtssalat mit Amaretto

Weihnachtssalat mit Amaretto – eine festliche Rezeptur von Fisch Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich über den Onlineshop GreetFish

Exklusiver Feinkostgenuss mit winterlichem Flair

Erleben Sie den Zauber festlicher Geschmackskompositionen mit unserem **Weihnachtssalat mit Amaretto** – einer raffinierten Spezialität, **nach Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen**, mit Liebe zum Detail entwickelt. Täglich frisch zubereitet von der **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** in Greetsiel, wird diese winterliche Delikatesse **ausschließlich über den Onlineshop GreetFish** vertrieben.

Mit dieser Kreation erwartet Sie nicht nur ein Salat, sondern eine kulinarische Hommage an die Winterzeit – elegant, aromatisch und vollkommen einzigartig im Geschmack.

Die Zutaten – hochwertig, harmonisch, handverlesen

1. Zarte Eismeergarnelen
Die Basis dieser festlichen Komposition bilden **hochwertige Eismeergarnelen**, die für ihre feine, bissfeste Textur und ihr mildes, süßliches Aroma geschätzt werden. Sie stammen aus den klaren, kalten Gewässern des Nordens und verleihen dem Salat eine maritime Eleganz, die puren Genuss verspricht.

2. Frische Champignons – erdig und aromatisch
In hauchdünne Scheiben geschnitten, bringen frische **Champignons** eine angenehm herzhafte Tiefe in den Salat. Ihr zartes Aroma harmoniert perfekt mit dem feinen Meeresgeschmack der Garnelen und unterstreicht die Vielschichtigkeit dieser besonderen Rezeptur.

3. Leichte Salatmayonnaise – cremig, aber nicht schwer
Die zart abgeschmeckte Mayonnaise bindet die Zutaten auf elegante Weise. Sie wurde exklusiv für diesen Salat komponiert, um **Cremigkeit mit Leichtigkeit** zu vereinen – ganz ohne den Geschmack der Hauptzutaten zu überdecken.

4. Ein Hauch Amaretto – feine Raffinesse mit festlicher Seele
Die Krönung dieses Salats bildet ein **dezent abgestimmter Hauch Amaretto**, der dem Gericht eine **süßlich-mandelige, leicht nussige Note** verleiht. Das feine Aroma des italienischen Mandellikörs harmoniert auf überraschend elegante Weise mit den Meeresfrüchten – subtil und unaufdringlich, aber mit großem Effekt im Gesamtgeschmack.

Ein Genuss für besondere Momente – Serviervorschläge

Der **Weihnachtssalat mit Amaretto** ist vielseitig und passt perfekt zu besonderen Anlässen:

✔ Als Vorspeise auf dem festlichen Menü
Servieren Sie ihn in kleinen Gläsern auf Feldsalat oder Rucola, garniert mit Granatapfelkernen und einem Minzzweig. So wird aus einem kalten Salat eine edle Einstimmung auf das Festessen.

✔ Auf geröstetem Brioche oder Pumpernickel
Kombinieren Sie den Salat mit buttrig geröstetem Brioche oder kräftigem Pumpernickel – eine herzhafte, süßlich-feine Kombination, die perfekt zum Winter passt.

✔ Als winterlicher Topping-Salat auf Kartoffelrösti oder Römerherzblättern
Besonders raffiniert: Der Salat als Topping auf warmen Kartoffelrösti – ein spannendes Spiel aus Temperaturen und Konsistenzen.

✔ In der Fischplatte Deluxe
Stellen Sie eine festliche Fischplatte mit Räucherlachs, Stremellachs, Matjesfilet, Dill-Senf-Sauce und unserem Weihnachtssalat mit Amaretto zusammen – ein echter Star des Buffets!

Nährwert & Qualität – festlich genießen mit gutem Gewissen

Neben seinem besonderen Geschmack überzeugt unser Weihnachtssalat auch mit **wertvollen Nährstoffen**. Die Garnelen liefern hochwertiges Eiweiß und sind fettarm, die Mayonnaise ist bewusst leicht gehalten, und der Amaretto verleiht aromatische Raffinesse ohne Schwere. Wie bei allen Produkten wird **bei der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel** mit größter Sorgfalt und unter Einhaltung höchster Hygienestandards produziert – **täglich frisch und mit feinem Fingerspitzengefühl** für hochwertige Zutaten.

Fazit: Eine winterliche Feinkostkreation mit Charakter

Mit dem **Weihnachtssalat mit Amaretto** servieren Sie Ihren Gästen ein **geschmacklich harmonisches Meisterwerk**, das Meeresfrische, herzhafte Pilznote und festliche Süße vereint – eine **Delikatesse aus der Klaassen-Küche**, meisterlich umgesetzt von der **„de Beer Fisch-Feinkost GmbH“** und exklusiv verfügbar bei **GreetFish**.

Bestellen Sie jetzt diese einmalige Spezialität und verwandeln Sie Ihre Festtage in ein kulinarisches Erlebnis, das in Erinnerung bleibt!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1350 kj
Brennwert in kcal	360 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,25 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	5,63 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,8 g
Natrium	0 g

Allergene

Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	1 % Vol.

Zutaten

Eismeergarnelen: Lat. Name: Pandalus Borealis, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl),Tomatenmark, Zucker, Knoblauch, Amaretto, Milch, Bittermandel-Backaroma, Dill TK, Äpfel, Champignons (Champignons, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure)

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

Zusätzliche Informationen

Herkunft:

Lat. Name: Pandalus Borealis Fanggebiet: Grönland, Nordwestatlantik FAO27 Fangmethode: Schleppnetze

Inverkehrbringer

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