

Jakobsmuschelfleisch (ohne Rogen)

Zarte Delikatesse für Feinschmecker & kreative Köchen

Unser **Jakobsmuschelfleisch ohne Rogen** bietet Ihnen puren Genuss aus dem Meer – zart, saftig und aromatisch. Diese edlen Meeresfrüchte sind küchenfertig vorbereitet und vielseitig einsetzbar – perfekt für gehobene Gerichte, mediterrane Menüs oder asiatische Kompositionen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Ohne Rogen** – nur das zarteste Muschelfleisch
 - **Mild-süßlicher Geschmack**, der auf der Zunge zergeht
 - **Küchenfertig** – ideal zum Braten, Grillen, Dünsten oder für Ceviche
 - **Reich an Protein, fettarm und kalorienbewusst**
 - **Aus kontrolliertem Fang / nachhaltiger Herkunft** (je nach Charge)
-

Zubereitungsideen:

Gebraten:

In Butter oder Olivenöl 1,5–2 Minuten je Seite scharf anbraten – außen goldbraun, innen zart!

Jakobsmuschel-Ceviche:

Mit Limettensaft, roten Zwiebeln, Chili & Koriander marinieren – perfekt als sommerliche Vorspeise.

Pasta mit Muscheln:

In Weißwein-Sahnesauce zu Linguine servieren – für ein elegantes Dinner.

Gegrillt auf Spießen:

Mit Kräutern und Zitrone mariniert – ein Highlight auf jeder Grilltafel.

In Suppen oder Eintöpfen:

Kurz vor dem Servieren zugeben – die Muscheln nehmen Aromen auf und bleiben saftig.

Produktdetails:

- **Produkt:** Jakobsmuschelfleisch (ohne Rogen)
 - **Verpackungseinheit:** je nach Gewicht / Packungsgröße (z. B. 500g / 1kg)
 - **Verpackung:** Vakuumiert, tiefgekühlt
 - **Lagerung:** -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
 - **Verzehr:** Nach dem Auftauen innerhalb von 24 Std. verarbeiten.
-

Rezeptidee: Jakobsmuscheln in Zitronen-Butter-Sauce

Zutaten (für 2 Personen):

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- 6–8 Jakobsmuscheln
- 1 EL Olivenöl & 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Zitronensaft + etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Petersilie, frisch gehackt
- 1 TL Weißwein (optional)

Zubereitung:

1. Jakobsmuscheln trocken tupfen, würzen.
2. In heißem Öl 1,5–2 Min. pro Seite anbraten, entnehmen.
3. Butter, Knoblauch, Zitronensaft & Weißwein in der Pfanne aufkochen.
4. Mit Petersilie verfeinern, über die Muscheln geben.

Serviertvorschlag: Dazu passen Kartoffelpüree, grüner Spargel oder knuspriges Baguette.

Weinempfehlung:

Ein frischer Sauvignon Blanc oder cremiger Chardonnay harmonisiert ideal mit dem zarten Muschelgeschmack.

Jetzt bestellen und feinsten Meeresgenuss in Ihre Küche bringen – **Jakobsmuschelfleisch** für anspruchsvolle Gourmets & kreative Hobbyköche!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	49 kj
Brennwert in kcal	220 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12,1 g
Salz	1,65 g
Natrium	0,6 g

Zutaten

Jacobsmuschel, Wasser, Salz, Stabilisator E451

Zusätzliche Informationen

Herkunft

Pazifik, Aquakulturen

Inverkehrbringer

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