Miesmuscheln Fangfrische Föhrer Muscheln EXTRA

Genussvolle Meeresfrische: Föhrer Miesmuscheln in praktischer Tiefziehschale.

Bitte beachten Sie:

Der Fleischanteil bei den Muscheln beträgt zwischen 29%-35%, bei größeren Muscheln ist der Fleischanteil nicht größer !

Tauchen Sie ein in den exquisiten Geschmack der Nordsee mit Föhrer Miesmuscheln! Bei Lieferung bereits gesäubert und entsandet, bieten diese delikaten Meeresfrüchte eine wahre Gaumenfreude. In diesem Artikel erfahren Sie mehr über die hohe Qualität und die einfache Handhabung unserer Miesmuscheln, die dank ihrer praktischen Tiefziehschale ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis ermöglichen.

Frische aus der Nordsee: Unsere Föhrer Miesmuscheln stammen aus der Nordsee zwischen Föhr und Sylt und werden dort an speziellen Gittern angesiedelt und zum richtigen Zeitpunkt geerntet. Die Nähe zur Küste gewährleistet, dass die Muscheln nur kurze Transportwege haben und so ihre Frische bewahrt bleibt. Gesäubert von jeglichen Verunreinigungen und entsandet von natürlichem Sand, werden unsere Muscheln in einem Zustand geliefert, der keine weitere Vorbehandlung erfordert.

Praktische Tiefziehschale: Um Ihnen die Zubereitung zu erleichtern, werden die Föhrer Miesmuscheln in einer praktischen Tiefziehschale verpackt. Diese Schale schützt die Muscheln während des Transports und ermöglicht es Ihnen, sie direkt aus der Verpackung zu verwenden. Kein lästiges Umpacken oder umständliches Vorbereiten mehr – die Tiefziehschale macht die Handhabung kinderleicht.

Gesäubert und entsandet: Unsere Miesmuscheln werden gründlich gesäubert, um jegliche Rückstände und Unreinheiten zu entfernen. Dadurch erhalten Sie Muscheln, die frei von Schmutz oder Algen sind und sich optimal für die Zubereitung eignen. Zudem werden die Muscheln entsandet, um sie von natürlichem Sand zu befreien. Das Ergebnis ist ein reines und geschmackvolles Produkt, das Ihnen höchsten Genuss verspricht.

Vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten: Mit unseren Föhrer Miesmuscheln können Sie eine Vielzahl köstlicher Gerichte zaubern. Ob in einer aromatischen Tomaten-Knoblauch-Sauce, in einer leichten Weißwein-Kräuter-Brühe oder als Highlight auf Ihrer Paella – die Möglichkeiten sind schier endlos. Die Miesmuscheln verleihen Ihren Kreationen einen einzigartigen maritimen Touch und machen Ihre Speisen zu einem wahren Genusserlebnis.

Fazit: Unsere Föhrer Miesmuscheln sind eine wahre Bereicherung für Ihre kulinarische Reise. Gesäubert und entsandet, verpackt in einer praktischen Tiefziehschale, bieten sie höchste Frische und eine einfache Handhabung. Genießen Sie den authentischen Geschmack der Nordsee und lassen Sie sich von der Vielseitigkeit unserer Miesmuscheln inspirieren. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder in mediterranen Spezialitäten – unsere Miesmuscheln sorgen für kulinarische Höhepunkte und erfüllen Ihr Zuhause mit dem Duft des Meeres. Probieren Sie sie aus und lassen Sie sich von der Qualität und dem Geschmack unserer Föhrer Miesmuscheln überzeugen.

Föhrer Muscheln enthalten viele wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente und die Zubereitung ist denkbar einfach,siehe zum Beispiel unser Muschelgewürz oder das Föhrer Muschelfix.

Die original Föhrer Muscheln unterliegen einer regelmäßigen veterinär-wissenschaftlichen Kontrolle. Die Muschel-Profis nutzen die leere Schale als Zange und Löffel, um das Fleisch nach der Zubereitung aus der Muschel zu entnehmen.

Die Frische von Muscheln ist entscheidend für ihre Sicherheit und ihren Geschmack (NICHT einfrieren).

Hier sind einige einfache Schritte, um die Frische von Muscheln zu prüfen:

1. **Geschlossene Schalen**: Frische Muscheln sollten fest verschlossen sein. Wenn die Schalen leicht geöffnet sind, klopfen Sie leicht darauf. Schließt sich die Schale, ist die Muschel noch lebendig und frisch. Bleibt die Schale offen, ist die Muschel nicht mehr frisch und sollte nicht verzehrt werden.

2. **Geruch**: Frische Muscheln sollten einen milden, salzigen Geruch nach Meer haben. Ein unangenehmer, fauliger oder ammoniakartiger Geruch weist auf Verdorbenheit hin, und die Muscheln sollten entsorgt werden.

3. **Gewicht und Festigkeit**: Frische Muscheln fühlen sich schwer und fest an, was darauf hindeutet, dass sie noch mit Wasser gefüllt sind. Leichte oder hohle Muscheln können abgestorben oder verdorben sein.

4. **Intakte Schalen**: Achten Sie darauf, dass die Muschelschalen unbeschädigt sind. Gebrochene oder gesprungene Schalen weisen darauf hin, dass die Muscheln nicht mehr genießbar sind.

5. **Reaktion auf Kochen**: Beim Kochen sollten sich die Schalen von frischen Muscheln vollständig öffnen. Geschlossene Muscheln nach dem Kochen sind ein Zeichen dafür, dass sie nicht frisch waren und sollten ebenfalls entsorgt werden.

Diese einfachen Prüfungen helfen Ihnen, die Frische von Muscheln sicherzustellen und nur qualitativ hochwertige Produkte zu verwenden.

Extravagantes Muschelrezept: Muscheln in Champagner-Safran-Sauce

Zutaten:

- 1 kg frische Miesmuscheln, gereinigt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 250 ml Champagner (oder trockener Sekt)
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Safranfäden
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 2 EL frischer Dill, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frisches Baguette zum Servieren

Zubereitung:

1. **Muscheln vorbereiten:**
    - Die Muscheln gründlich unter kaltem Wasser reinigen und offene Muscheln, die sich nicht schließen, entsorgen.
2. **Safran-Sahne-Sauce zubereiten:**
    - In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
    - Schalotte und Knoblauch hinzufügen und etwa 2-3 Minuten glasig dünsten.
    - Den Champagner in die Pfanne gießen und die Hitze erhöhen. Den Safran einstreuen und die Mischung zum Kochen bringen.
    - Die Sahne und den Dijon-Senf einrühren und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt (ca. 5 Minuten).
3. **Muscheln kochen:**
    - Die Muscheln in die Pfanne geben, den Deckel aufsetzen und die Muscheln bei mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten garen, bis sich die Schalen öffnen. Zwischendurch die Pfanne leicht schütteln, damit die Muscheln gleichmäßig gegart werden.
    - Geschlossene Muscheln nach dem Kochen entsorgen.
4. **Verfeinern:**
    - Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
    - Die gehackte Petersilie und den Dill unterheben.
5. **Anrichten:**
    - Die Muscheln in tiefen Tellern oder Schüsseln anrichten und großzügig mit der Champagner-Safran-Sauce übergießen.
    - Mit frischen Kräutern garnieren und sofort mit warmem Baguette servieren, um die aromatische Sauce aufzunehmen.

Extravagantes Highlight:

Dieses **Muschelgericht mit Champagner und Safran** ist eine luxuriöse Variante des klassischen Muschelrezepts.

Der edle Champagner verleiht der Sauce eine besondere Finesse, während der Safran für eine exotische, leicht herbe Note sorgt. Das Zusammenspiel von Sahne, Senf und Zitrusfrische hebt den Geschmack der Meeresfrüchte auf ein extravagantes Niveau. Ideal für ein besonderes Dinner oder einen festlichen Anlass!

Haltbarkeit: nach Erhalt 3 Tage, nach dem Öffnen innerhalb 1 Tages verzehren.

*Die Muscheln **NICHT** einfrieren, da es sich um einen lebenden Organismus handelt !!!!*

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	360 kj
Brennwert in kcal	80 kcal
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	3,85 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13 g
Salz	1 g
Natrium	0 g

Allergene

Weichtiere	Ja

Inverkehrbringer

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