

Garnelen in Eierlikörcreme

Garnelen in Eierlikörcreme – eine exklusive Feinkost-Delikatesse aus dem Hause Klaassen

Erleben Sie eine außergewöhnliche Geschmackskomposition, die Tradition und Raffinesse vereint: Unser **Garnelen-Salat in Eierlikörcreme** ist eine echte Delikatesse für Genießer – liebevoll kreiert im Hause **Klaassen**, das für hochwertige Feinkost-Kreationen und fein abgestimmte Rezepturen bekannt ist.

Diese außergewöhnliche Spezialität vereint zarte Garnelen, eine sahnig-süße Eierlikörcreme sowie fein ausgewählte Zutaten wie geröstete Mandeln und saftige Rosinen zu einem Salat, der in Erinnerung bleibt – perfekt geeignet für besondere Anlässe wie **Ostern**, festliche Buffets, Gourmet-Platten oder einen stilvollen **Brunch** mit Familie und Freunden.

Die Hauptzutaten im Fokus

- **Garnelen aus kontrollierter Aquakultur**

Unsere Garnelen stammen ausschließlich aus zertifizierter und kontrollierter Aquakultur – für beste Qualität, Nachhaltigkeit und Geschmack. Sie werden schonend gegart und sorgfältig weiterverarbeitet, damit ihre feine Textur und der natürliche Meeresschmack erhalten bleiben.

- **Feine Eierlikörcreme – cremig, mild & einzigartig**

Die Basis dieser besonderen Salatkreation ist eine samtige Creme, die durch edlen Eierlikör ihre süß-milde Note erhält. Die Kombination aus der leichten Süße des Likörs und der cremigen Textur ergibt ein harmonisches Geschmackserlebnis, das überraschend gut mit Meeresfrüchten harmonisiert.

- **Knackige Mandeln & süße Rosinen**

Als geschmacklicher Kontrapunkt verleihen geröstete Mandeln dem Salat einen angenehmen Crunch, während die Rosinen mit ihrer natürlichen Süße das Gesamtbild abrunden. Eine gelungene Balance aus Texturen und Aromen, die jeden Bissen zum Erlebnis macht.

Warum dieser Salat perfekt zum Osterbrunch passt

- Der feine Geschmack und die elegante Präsentation machen den Salat zu einem Highlight auf jedem **Osterbuffet**.
- Die **goldgelbe Farbe der Eierlikörcreme** bringt Frühlingsstimmung auf den Teller und passt optisch perfekt zur festlichen Ostertafel.
- Ob als **Vorspeise**, **kleiner Snack** oder Teil eines mehrgängigen Menüs – dieser Feinkostsalat überzeugt durch Vielseitigkeit und Eleganz.

Ideal für:

- **Osterbrunch & Feiertage**

Ein echter Hingucker auf jeder Ostertafel – bringt Abwechslung und ein edles Flair ins Menü.

- **Gourmet-Abende und Feinkost-Buffets**

Passt perfekt zu anderen hochwertigen Spezialitäten wie Lachs, Krabbencocktail oder feinen Antipasti.

- **Geschenke & Präsentkörbe**

Eine exklusive Ergänzung für Präsentboxen und kulinarische Geschenkideen.

Das spricht für unsere Garnelen in Eierlikörcreme:

- Premium-Garnelen aus zertifizierter Aquakultur
- Cremige, fein abgestimmte Eierlikör-Sauce

- Handverlesen: Mandeln & Rosinen für das gewisse Etwas
- Hergestellt nach hauseigener Rezeptur im Hause **Klaassen**
- Ohne künstliche Aromen, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe
- Kühl serviert ein wahrer Genuss – auch mit frischem Baguette oder Feldsalat

Serviovorschlag:

Reichen Sie den Garnelen-Eierlikör-Salat in kleinen Gläsern als Amuse-Bouche oder in dekorativen Schalen mit frischen Kräutern garniert. Besonders harmonisch schmeckt er zu mildem Weißwein oder einem prickelnden Prosecco.

Fazit:

Unser **Garnelen-Salat in Eierlikörcreme** ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch Ausdruck von Qualität, Kreativität und handwerklicher Feinkosttradition. Er bringt neue Impulse auf den Teller, überrascht mit einer spannenden Aromenvielfalt und bietet ein Genussserlebnis, das man so schnell nicht vergisst.

Ob zum **Osterbrunch**, als **Gourmetvorspeise** oder raffinierter Beitrag zu einem festlichen Menü – diese Kreation aus dem Hause Klaassen hebt Ihre Tafel auf ein neues Niveau.

[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

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Schalenfrüchte	Ja