Usedomer Fischerschmaus

Genussvoller Gaumenschmaus: Der Usedomer Fischerschmaus mit Bismarckhering und Garnele

Erleben Sie kulinarischen Hochgenuss mit dem exquisiten Usedomer Fischerschmaus, einer köstlichen Kreation, die feinsten Bismarckhering ohne Haut und zarte Garnele in harmonischer Einheit vereint. Dieser Salat bietet eine unvergleichliche Geschmackserfahrung, bei der Tradition und Raffinesse aufeinandertreffen.

Ein Fest der Aromen und Texturen

Die Kombination von Bismarckhering und Garnele verleiht dem Usedomer Fischerschmaus eine faszinierende Vielschichtigkeit. Der zarte Geschmack des Bismarckherings wird durch die saftige Garnele ergänzt, um eine Balance zwischen delikaten Meeresnoten und dezenten Süßnuancen zu schaffen. Das Entfernen der Haut vom Bismarckhering garantiert eine reine und zarte Fleischqualität, die den vollen Geschmack dieses Edelfisches entfesselt.

Frische Ergänzungen für den perfekten Biss

Der Usedomer Fischerschmaus wird mit sorgfältig ausgewählten Zutaten abgerundet, um eine Knackigkeit und Frische zu gewährleisten, die jeden Bissen belebt. Zarte Gurkenstückchen verleihen dem Gericht eine erfrischende Note und bieten eine angenehme Textur, die perfekt mit dem zarten Fisch und der Garnele harmoniert. Die süß-säuerlichen Cranberries setzen nicht nur geschmackliche Akzente, sondern sorgen auch für eine visuelle Pracht, die den Genuss bereits beim Anblick steigert.

Verfeinert mit einem Hauch von Dill

Das leichte Dressing des Usedomer Fischerschmaus trägt zur geschmacklichen Vollendung bei. Feinster Dill wird meisterhaft in das Dressing eingearbeitet, um eine subtile Kräuternote hinzuzufügen, die die Meeresaromen unterstreicht und das Gericht zu einem wahren Fest für die Sinne macht. Die ausgewogene Balance zwischen dem milden Dressing und den intensiven Aromen des Fisches und der Garnele macht diesen Schmaus zu einer Gaumenfreude, die jeden Feinschmecker begeistert.

Fazit: Eine Delikatesse, die begeistert

Der Usedomer Fischerschmaus mit Bismarckhering ohne Haut, Garnele, Gurkenstückchen, Cranberries und Dill-Dressing ist eine kulinarische Meisterleistung, die Tradition und Innovation auf höchstem Niveau vereint. Die Kombination von hochwertigen Zutaten, die kunstvolle Zubereitung und die ausgewogene Geschmackspalette machen diesen Salat zu einem unvergesslichen Erlebnis für Feinschmecker und Genießer. Tauchen Sie ein in die Welt des Usedomer Fischerschmaus und lassen Sie sich von einem Fest der Aromen und Texturen verzaubern.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,5 g
davon Zucker	16,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Schalenfrüchte	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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