



GARNELN – SPEZIALITÄTEN

CONFIERTE GARNELN

Die einzigartige Zubereitungsform des Confierens ist in der traditionellen französischen Küche für seine schonende und sanfte Garweise bekannt. So werden ausgesuchte Rohwaren, zumeist Wildfänge, in aromatisierten Ölen schonend gegart.

Durch diese schonende Zubereitung wird das Fleisch der Garnelen ganz zart und saftig und hinterlässt beim Essen ein sehr angenehmes Gefühl. Anders als traditionell hergestellte Zubereitungen wie unter anderem Garnelen in Aioli werden die Garnelen nicht vorgekocht.



00914101
Garnelen confiert in Garam Marsala Öl
ca. 500g

00914102
Garnelen confiert in Ingwer Lemongras Öl
ca. 500g



00914103
Garnelen confiert in Kräuter Öl
ca. 500g

GARNELENSPIESSE

Die geschälten und entdarmten Garnelen sind eine innovative und kalorienarme Delikatesse, die sich äußerst vielseitig verwenden lässt. Egal ob als Snack, im Salat, mit Rührei zum Frühstück, gegrillt oder als edler Zwischengang in Ihrer Menüfolge – die geräucherten Garnelenspieße begeistern durch den feinen Räuchergeschmack ohne dass der typisch-knackige Garnelen-Biss verloren geht.



00091075
Garnelenspieße geräuchert
ca. 500g Schale