

Steinbeisserfilet ohne Haut

Für Fischfans und Neugierige gleichermaßen ein Muss in Sachen Genuss! Das besonders feste, elastische Fleisch weist ein unvergleichbar angenehmes Mundgefühl auf und begeistert durch seinen sehr milden Geschmack. Der Steinbeißer ist nahezu grätenfrei und hebt sich bei der Zubereitung deutlich von der Fischwelt ab. Einerseits lässt das robuste Fleisch eine rustikale Zubereitung in Fischsuppen oder Eintöpfen sowie im Kräuter- oder Speckmantel zu. Andererseits qualifiziert ihn seine einzigartige Textur für die feinsten Küchen, wo er gerne in aromatischen Ölen confiert oder schonend gedämpft und pochiert wird.

Das Spektrum der Beilagen reicht von gebratenen Pilzen mit geschmolzenen Kirschtomaten über klassischen Spinat- und Kartoffelvariationen bis hin zu asiatischen Gemüsepfannen mit Brokkoli, Sesam, Chili und Teriyaki-sauce.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik, 27.4 Nordsee
Fanggeräte-kategorie	Grundscherbrett-netz
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Bohlsen-Räucherfisch OHG
Niedersachsenstr. 10 27472 Cuxhaven Deutschland