

GEBALLTE FISCHKOMPETENZ – KEVIN KIJAK



Kevin stellt uns heute den Rotbarsch vor.

Der Rotbarsch gehört zur Familie der Knochenfische und zeichnet sich durch die rötliche Färbung, die große Rückenflosse und die harten Schuppen aus.

Der Tiefseefisch hält sich am liebsten in kühlen Gewässern, wie den Nordatlantik oder die Küsten Grönlands und Islands auf. Der Fisch kann bis zu 40 cm groß und rund 13 kg schwer werden. Das Fleisch des Fisches ist zart und saftig. Es schmeckt herzhaft nussig und lässt sich vielseitig zubereiten.



Fischsommelier
KEVIN KIJAK
Großmarkt Kiel



Kevin Kijak's Rezept-Tipp!

Rotbarschfilet mit leichtem Kartoffelsalat finden Sie online unter www.metro.de/fisch



Regenbogenforelle

- Mit Kopf, ausgenommen, rotfleischig
- Verschiedene Sortierungen
- Aquakultur Europa
- Wissenschaftl.: *Oncorhynchus mykiss*

je kg

849*
(9,08)



MSC Seelachsfilet

- Ohne Haut, verschiedene Sortierungen
- Aus nachhaltigem Wildfang Nordostatlantik
- Wissenschaftl.: *Pollachius virens*
- Mageres Fleisch, kräftiger Geschmack, ideal als Backfisch

je kg

849*
(9,08)



Rotbarschfilet

- Mit und ohne Haut, 120 g+/Filet
- Wildfang Nordostatlantik
- Wissenschaftl.: *Sebastes marinus*
- *Sebastes norwegicus*, *sebastes mentella*
- Festes, rotweißes Fleisch, herzhaftes Aroma

je kg

TOP-HIT

1499*
(16,04)



Teppichmuschel Vongole Verace

- Von Hand geerntet
- Aquakultur Mittelmeerraum
- Wissenschaftl.: *Tapes philipinarum*
- Ideal für Pastagerichte oder Antipasti

je kg

1499*
(16,04)



Seezunge

- Ohne Kopf, ausgenommen, 100-150 g/Stück
- Wildfang Nordostatlantik
- Wissenschaftl.: *Solea solea*

je kg

2199*
(23,53)

Black Tiger Garnele

- Roh, mit Kopf und Schale, 10-15 Stück/kg
- Wildfang Indischer Ozean
- Wissenschaftl.: *Penaeus monodon*

je kg

4299*
(45,99)



Lachssteak

- Aquakultur Norwegen
- Wissenschaftl.: *Salmo salar*
- Kräftig im Geschmack, ideal zum Grillen und Braten

je kg

1499*
(16,04)

