

INSPIRATIONS BROSCHÜRE

AM fish
convenience



INHALT

In dieser Broschüre haben wir verschiedene Produkte und Rezepte für Sie zusammengestellt. Hoffentlich können wie Sie damit inspirieren.

FISCHBURGER

RÄUCHERFISCH

FISCHSPEZIALITÄTEN

TERRINEN

VERRINEN

FISCHTAPAS

FISCHSNACKS

GEBRATENER FISCH

GEGARTER FISCH

**GEGRILLT &
SOUS VIDE**

FRISCHER FISCH

FISCHRÖLLCHEN



MATJES

**KRUSTEN- UND
SCHALENTIERE**



VGB Lachsburger ASC

Vorgebratener Lachsburger mit Kräutern.

25 x 90 g tiefgefroren
2338075



**VGB Fischburger
Lachs/Kabeljau ASC/MSC**

Vorgebratener Fischburger aus Lachs und Kabeljau mit Kräutern.

50 x 100 g tiefgefroren
2338040



4x FISCHBURGER



VGB Fischburger mit Lauch MSC

Vorgebratener Fischburger aus Alaska Seelachs und Lauch mit Kräutern.

50 x 90 g tiefgefroren
2338055



Gebratener Kabeljauburger MSC

Gebratener Kabeljauburger mit Kräutern.

50 x 90/110 g tiefgefroren
2465040

RÄUCHERFISCH

Gedünstete Makrele

Ganze gedünstete Makrele
Natur (Vakuum).

450 g frisch
1541090



Geräuchertes Makrelenfilet Pfeffer

Makrelenfilet mit
geräuchertem Pfeffer
(Vakuum).

110/130 g frisch



Räucherlachs ASC

Geräucherter norwegischer
Lachs.

100 g frisch
1571005



Räucheraalfilet DUPAN

Geräuchertes nachhaltiges
Aalfilet.

100 g frisch
1551020



Lachsfrisee ASC

Geräuchertes Lachsfrisee.

250 g frisch
1571130

Mini-Blinis

10 x 16 st. frisch
1841040



Fischgratin Mandeln MSC
Alaska-Seelachs mit einer Schicht
Gratinsauce und Mandelsplittern.

36 x 160 g tiefgefroren
2821577



Fischtöpfchen Katwijk
Gegarte Katwijkse Fischtöpfchen
aus eigener Küche, zubereitet aus
verschiedenen Fischarten: Kabeljau,
Pangasius und Lachs.

8 x 120 g tiefgefroren
2821530
1 kg frisch
1821125



Rezept: Thailändische Krabben-Küchlein mit Gurkensalat

Thailändische Krabben-Küchlein
Chilisauce
1 Gurke, in dünne Scheiben geschnitten
2 Teelöffel Salz
1/4 Tasse dünn geschnittene rote Zwiebel
1/4 Tasse Reissessig
1/4 Tasse Zucker
1/4 Tasse frisch geschnittener Koriander
1/3 Tasse gehackte Erdnüsse

1. Umluftofen vorheizen auf 180 °C.
2. Die Gurkenscheiben in ein Sieb geben und salzen. Anschließend 10 Minuten stehen lassen.
3. Gurkenscheiben trocken tupfen mit Küchenpapier.

4. Reissessig und Zucker in eine kleine Schüssel geben und mischen. Die Mischung in der Mikrowelle für 30 Sekunden erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

5. Gurke und rote Zwiebel in eine große Schüssel geben und die Reis-Essig-Mischung darüber gießen.

6. Den Koriander zu der Gurkenmischung hinzufügen und alles umrühren. Die Chale abdecken und mindestens 20 Minuten im Kühlschrank lagern.

7. Die Krabben-Küchlein auf Backpapier in den Backofen schieben und 10 Minuten erhitzen.

8. Die Krabben-Küchlein mit dem Gurkensalat und der Chilisauce, in einem Schälchen daneben, servieren. Den Gurkensalat mit den Erdnüssen garnieren.

4x FISCHSPEZIALITÄTEN



Trio aus dem Meer
Ein schöner Mix aus pochiertem Lachs-
und Schollenfilet, mit einem Topping aus
geschälten Garnelen und Kräutern.

80/90 frisch
1821649
30 Stuks tiefgefroren
2821620



**Duo aus Seehecht und Lachs
MSC/ASC**
Ein köstliches pochiertes Duo aus Seehecht
und Lachs.

40 x 100 g tiefgefroren
2821505
40 x 100 g o.z.S tiefgefroren
2821500



**Gebratene
Thailändische
Krabben-
Küchlein**

16 x 90/100 g
tiefgefroren
2343021



TERRINEN

Terrine nennt man ein Gericht aus der französischen Küche, das ursprünglich in einer Terrine (glasiertes Schale) zubereitet wurde. Unsere Terrinen werden aus hochwertigem Fisch, Krusten- und/oder Schalentieren hergestellt. Die Terrinen können sofort kalt serviert werden und sind mit einer Schnittmarkierung versehen.



**Terrine aus drei
Fischarten (Lachs,
Seelachs, Hoki)**
2 x 840 g frisch
1821635



**Hummer- und
Krabben-Terrine**

4 x 840 g frisch
1821631



**Bretonische
Terrine mit
Jakobsmuscheln**

4 x 840 g frisch
1821644



**Norwegische Lachs-
Terrine**

2 x 840 g frisch
1821641



**Hummer-Terrine
Whisky**

2 x 840 g frisch
1821625

VERRINEN

Verrinen sind kleine Kunststoffgläser, die mit drei Schichten gefüllt sind. Bunt, kontrastreich und sehr lecker. Sehr gut als Amuse oder als Vorspeise geeignet. Die Größe von 40 Gramm ist ideal für eine Festtagstafel. Gebrauchsfertig, kalt zu verzehren. Ohne Konservierungs- und Farbstoffe.



**Verrine Garnelen
mit Curry**
6 x 4 x 40 g frisch
1821602



**Verrine
Jakobsmuscheln**

6 x 4 x 40 g frisch
1821606



**Verrine Forelle mit
Frischkäse**

6 x 4 x 40 g frisch
1821615



**Verrine Thunfisch
mit Chorizo**

6 x 4 x 40 g frisch
1821610



**Verrine Lachs,
Käse und Gurke**

6 x 4 x 40 g frisch
1821605

Hinweis: Für diese Amuses beträgt die Lieferzeit eine Woche.

FISCHTAPAS



Fischtapas sind kleine Portionen aus Fisch, Weichtieren oder Krusten- und Schalentieren mit einer Panade. Schnell zuzubereiten im Airfryer oder im Backofen. Ideal zum Aperitif.



Panierte Garnelen

Gebratene und panierte Garnelen mit Kräutern.

*500 g frisch 1831075
600 g frisch 1831076*



Fish-Bites

Gebratene und panierte Seelachsstücke mit Bourguignon-Kräutern.

*500 g frisch 1831070
600 g frisch 1831071*



Tintenfischringe

Gebratene und panierte Tintenfischringe mit Kräutern.

*500 g frisch 1831080
600 g frisch 1831081*



Lachs-Bites

Gebratene und panierte Lachs-Bites mit Kräutern.

*500 g frisch 1831085
600 g frisch 1831086*

Gebratene Fischpommes Premium MSC

Gebratene Fischpommes aus Alaska-Seelachs und Kabeljau mit Kräutern.

5 kg tiefgefroren
2466060



Gebratene Fischnuggets Premium MSC

Gebratene Fischnuggets aus Alaska-Seelachs und Kabeljau mit Kräutern.

5 kg tiefgefroren
2466020



4x FISCHSNACKS



Gebratene Fischstäbchen MSC

Gebratene Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs.

5 kg tiefgefroren
2476025



Vorgegarte Muscheln ASC

Panierte und vorgegarte Muscheln.

5 x 1 kg tiefgefroren
2325020

Rezept: Knuspriger Pangasius mit Kartoffelecken und gegrilltem Gemüse

Für 2 Personen

2 x 90/110 g knuspriger Pangasius
400 g Kartoffelecken
300 g gemischtes gegrilltes Gemüse
4 Esslöffel Olivenöl
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Knoblauchpulver

1. Airfryer auf 200 °C vorheizen und 2 Esslöffel Olivenöl in zwei Pfannen erhitzen.

2. Kartoffelecken dazugeben und 10 Minuten anbraten, bis sie schön braun sind.

3. In die andere Pfanne die gefrorene gegrillte Gemüsemischung geben und 8 Minuten bei mittlerer Hitze erhitzen.

4. Nach der Hälfte der Zeit die knusprigen Pangasiusfilets in den Airfryer geben und 3-4 Minuten erhitzen.

5. Die Kartoffelecken und das gegrillte Gemüse mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauchpulver würzen.

6. Die Kartoffelecken, das gegrillte Gemüse und die knusprigen Pangasiusfilets auf zwei Tellern servieren.



Knuspriger Pangasius

40 x 90/110 g tiefgefroren
2446035



GEBRATENER FISCH

Lekkerbek MSC

Frisch gebratener Lekkerbek mit Kräutern.

70/90 g frisch
1436010



Kibbeling MSC

Frisch gebratener Kibbeling mit Kräutern.

1 kg frisch
1426110



Gebratenes Schollenfilet MSC

Frisch gebratenes Schollenfilet mit Kräutern.

90/110 g frisch
1451145



Gebratenes Fischeschnitzel MSC

Frisch gebratenes und paniertes Fischeschnitzel.

70/90 g frisch
1461010



Gebratener Lachs ASC

Frisch gebratener Lachs mit Kräutern.

70/90 g frisch
1486010



GEGARTER FISCH

Eine echte Spezialität von AMfish, langsam gegarter Fisch, bei der der Erhalt der Qualität und der volle Geschmack im Vordergrund stehen. Geliefert in den gewünschten Mengen und auf Wunsch mit leckeren Kräutern oder natriumarm für Pflegeeinrichtungen.



**1.
Gegrillter Lachs
ASC**

Gegrillter Lachs mit Gewürzen.

80/90 g frisch
1267160

**2.
Gegrillter
Seelachs MSC**

Gegrillter Seelachs mit Gewürzen.

80/90 g frisch
1225095

**3.
Kabeljaufilet
MSC**

Gegartes Kabeljaufilet mit Gewürzen.

80/90 g frisch
1222010

**4.
Schollenröllchen
mit Lachs
MSC/ASC**

Gegarte Schollenröllchen mit Lachs.

80/90 g frisch
1249305

Rezept: Lachs mit Fleur de Sel und gegrilltem mediterranem Gemüse

Für 2 Personen

2 gegarte Lachsfilets mit Fleur de Sel
1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
200 g Kirschtomaten, halbiert
8 Stangen grüner Spargel
1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
2 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Teelöffel getrockneter Thymian
Salz und Pfeffer, nach Geschmack
Frisches Basilikum oder Petersilie

1. Backofen auf 200 °C vorheizen (oder Grillpfanne verwenden).
2. Zucchinischeiben, Kirschtomaten, grünen Spargel und rote Zwiebel in eine große Schüssel geben. Olivenöl, Knoblauch

und Thymian hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut mischen, damit das Gemüse gleichmäßig bedeckt ist.

3. Gemüse im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten rösten, oder bis es weich und leicht karamellisiert ist. Wenn Sie eine Grillpfanne verwenden, grillen Sie das Gemüse dann portionsweise, bis schöne Grillstreifen sichtbar sind und es gar ist.

4. Während das Gemüse grillt, können Sie die gegarten Lachsfilets kurz im Ofen (5-7 Minuten) oder in der Mikrowelle erhitzen.

5. Das gegrillte Gemüse auf zwei Teller verteilen. Die warmen Lachsfilets darauf legen.

6. Mit etwas frischem Basilikum oder Petersilie garnieren.



Geschmorter Lachs mit Fleur de Sel ASC
90/110 g frisch
1267615



GEGRILLT & SOUS VIDE

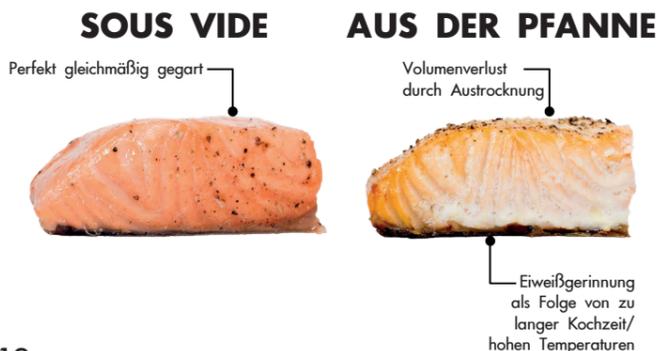
BELT GRILL

Wir verwenden Grillplatten und auch einen 'Belt Grill', bei dem der Fisch gleichmäßig zwischen zwei Bändern gegrillt wird. Eine ideale Methode zum Garen von Fisch. Die Bänder sind antihaftend und sogar für marinierte und klebrige Produkte geeignet.



SOUS VIDE

Sous vide ist eine Technik, um Fisch perfekt zu garen. Durch das Vakuumieren von Fisch und das langsame Garen bei konstanter, niedriger Temperatur behält er seine Saftigkeit, weiche Struktur und seinen reinen Geschmack. Anders als in der Pfanne, wo ungleichmäßige Hitze den Fisch austrocknen kann, sorgt Sous vide für konstantes und gleichmäßiges Garen. Sous vide verpackter Fisch hat eine Haltbarkeit von mindestens 3 Wochen.



SEHR GESUND

Der Vorteil einer Grillplatte oder einem Belt Grill ist, dass kein (ungesundes) Fett hinzugefügt werden muss, um den Fisch zu garen. Deswegen enthält der Fisch weniger Kalorien und wird weniger Fett vom Körper aufgenommen.

ERHALT VON NÄHRSTOFFEN UND GESCHMACK

Auch die Nährstoffe und der Geschmack bleiben optimal erhalten. Die Außenseite wird versengt, sodass Feuchtigkeit und Nährstoffe eingeschlossen sind. So bleiben wichtige Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin B11 (Folsäure), Vitamin B12 (Cobalamin) und Jod erhalten.

LACHSSEITEN

Sous vide ist die perfekte Lösung für die Gastronomie, zum Beispiel vakuumverpackte Lachsseiten, die mit oder ohne Marinade gegart werden. Bevor der Fisch Sous vide gegart wird, kann er kurz auf den Grill gelegt werden, damit er schöne Grillstreifen und noch mehr Geschmack bekommt.



Rezept: gegrillte Kabeljau-Tacos

Für 4 Personen

250 Gramm gegrillte Kabeljaufilets
2 Tüten Taco-Gewürze
8 Esslöffel Sauerrahm
8 Gordita-Wraps/kleine Tortillas
1 in Stücke geschnittene Avocado
1 Tasse geschnittene Kirschtomaten
Olivenöl

1. In eine kleine Schüssel Sauerrahm und 1 Esslöffel Taco-Gewürze einrühren.
2. Die gegrillten Kabeljaufilets in einer Pfanne, im Ofen oder in der Mikrowelle aufwärmen.
3. Die gegrillten Kabeljaufilets mit 4 Esslöffeln Taco-Gewürzen bestreuen. Die gegrillten Kabeljaufilets der Länge nach schneiden.
4. Die Tortillas mit den gegrillten Kabeljaufilets, der Avocado, den Kirschtomaten und dem Sauerrahm mit Taco-Gewürzen füllen.

Serviertipp: Ein paar Limetten schneiden und über den Tacos auspressen.



FRISCHER FISCH

Denjenigen, die selbst die Regie übernehmen wollen, bieten wir auch frischen Fisch an. Bei uns sind auch ganze Fische wie Lachs und Dorade erhältlich. Wenn Sie es gerne leichter haben möchten, dann können wir Ihnen auch portionierte Fischfilets anbieten, Z.B. Kabeljaufilet oder Lachsfilet.



**1.
Lachssteaks
ASC**

Lachssteaks mit
Gräten und Haut.

ca. 120 Gramm
frisch
1167240

**2.
Schollenfilet mit
Lachs MSC/ASC**

Gerolltes Schollenfilet
mit Lachsfilet.

ca. 100 Gramm
frisch
1149095

**3.
Seebarschfilet**

Seebarschfilet mit
Haut.

120/130 g
frisch
1182170

**4.
Kabeljau-Lende**

Filetstück vom
Kabeljaurücken.

100/120 g
frisch
1122076

Klieschrolle mit Lachs, roh

Rohe Klieschrolle mit Lachs.

1 kg tiefgefroren
2821570



Schollenfilet mit Räucherlachs- Mousse, roh

Gefaltete rohe Schollenfilets mit einer
Füllung aus Räucherlachs-Mousse.

40 x 100 g tiefgefroren
2149100



4x FISCHRÖLLCHEN



Fischröllchen pochiert mit Lachsstücken

Pochierte Pangasius-Medaillons mit
Lachsstücken.

50 x 80/90 g tiefgefroren
2821101



Pochierte Schollenrolle

Pochierte Schollenrolle mit Kräutern.

35 x 50/70 g tiefgefroren
2249010

MATJES

**Matjes ohne
Schwanz**
1 st. vak. 1701030

Matjes mit Schwanz
1 st. vak. 1701005
1 st. vac. mit Zwiebeln 1701050

**Rollmops sauer
eingelegt**
200 g 1901026
400 g 1901016
6 x 400 g 1901017
2 kg Eimer 1901021

**Hering sauer
eingelegt**
200 g 1711006
400 g 1711011
6 x 400 g 1711012
2 kg Eimer 1711016

KRUSTEN- UND SCHALENTIERE

Krusten- und Schalentiere, wie Hummer und Muscheln, gedeihen im Frühling sehr gut, warum sollten Sie dieses Jahr dann Ihr Frühlingmenü nicht mit all diesen Köstlichkeiten zubereiten?



1. Meeresfrüchte

Meeresfrüchte: Garnelen, Muscheln und Tintenfisch.

1 kg tiefgefroren
2681001

2. Geschälte Garnelen ASC

Rohe Vannamei-Garnelen 31/40, geschält.

1 kg tiefgefroren
2611225

3. Mosselen

Frische Supermuscheln in der Schale.

1 kg frisch
1641030

Rezept: Cajun-Garnelen

Zubereitung für 2 Personen

500 Gramm geschälte Garnelen 31/40
150 Gramm Jasminreis
2 Teelöffel Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 Teelöffel Cajun-Gewürze
fein gehackte Petersilie

1. Jasminreis in einen Kochtopf mit reichlich kochendem Wasser geben und 15-20 Minuten auf niedriger Stufe kochen.
2. Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
3. Die Garnelen in eine große Schüssel geben, Salz, Pfeffer und Cajun-Gewürze hinzufügen. Gut mischen, um die Garnelen gleichmäßig zu benetzen.
4. Die Garnelen für 2-3 Minuten auf jeder Seite braten oder bis sie rosa und undurchsichtig sind.
5. Den gekochten Reis teilen und die Garnelen auf zwei Tellern servieren.
6. Mit frischer Petersilie und Limettenecken garnieren.



Geschälte Garnelen ASC 31/40
10 x 1kg
tiefgefroren





**Haben Sie noch Fragen?
Wir sind gerne für Sie da!**

Aus dieser Broschüre darf ohne vorherige Zustimmung von AMfish nichts kopiert, gespeichert und/oder in irgendeiner Weise verbreitet werden.

info@amfish.nl
071 408 0808

AMfish BV
2222 AK, Katwijk
Ambachtsweg 8