

Meer grün

A stylized graphic element in shades of green, resembling a leaf or a flame, positioned between the words 'Meer' and 'grün'.







Die Marke- Meergrün

Algen

Menüvorschläge

Produkte

Kontakt



Menüvorschläge

Wakame-Algensalat mit Jakobsmuscheln und Rosensalz
Algen wässern und dann auslesen, in die gewünschte Länge schneiden und in Zitronensaft und Walnußöl marinieren. Ingwer, Walnußöl, Krebsfleisch und Teriyaki zugeben. Blutorangenfilets darüber geben, Cayennepfeffer drüberstreuen und alles so über Nacht ziehen lassen.

Jakobsmuscheln von jeder Seite 1 Min. anbraten, mit ein bißchen Teriyake ablöschen und auf dem Algensalat servieren.

Zutaten 200 Gramm Wakame-Algen
8 Jakobsmuscheln frisch
1 Blutorange in Filets
1 Esslöffel Ingwer geraspelt,
Karottenraspeln
1 Zitrone
1 Esslöffel Walnußöl
0,5 Esslöffel Fruchtsaft
Teriyaki-Soße
80 Gramm Krebsfleisch
Chilli (Cayennepfeffer)

Wakame-Algensalat mit Jakobsmuscheln
und Rosensalz

Gemüsepfanne mit Algen

Capellini mit Algen und rohem Lachs

Seezungenröllchen mit Wakame - Salat-
füllung auf Linguinen und Algen



Die Marke Meergrün

Algen

Rezepte/Menüs

Produkte

Kontakt

Produkte

Das Algentartar ist für Liebhaber von Meeresfrüchten ein Genuss: auf Vorspeisenplatten, als Garnitur zu Fischgerichten oder Zutat mediterraner Meeresfrüchte und Saucen ist diese Zubereitung universell einsetzbar.

Zutaten: Meeresalgen, Essiggurke*, Zwiebeln*, Kapern*, Olivenöl*, Pflanzenöl*, Meersalz

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Algenwein

Algentartar

Meeresspagetti

Meeresspagetti mit Knoblauch

Algensalat

Bandnudeln



Meergrün



Die See gab uns den Namen, die Algen den Geschmack. Meergrün. Köstlichkeiten aus Algen.

www.meergun.de