



HANDGEMACHT UND FEIN VEREDELT

Fisch & Meeresfrüchte aus
der Fischmanufaktur Bremerhaven



Stand: März 2026

HANDGEMACHT UND FEIN VEREDELT

Fisch & Meeresfrüchte aus der Fischmanufaktur Bremerhaven

Es begann mit einer Handvoll Produkte. Mittlerweile entstehen in unserer Bremerhavener Manufaktur 40 veredelte Produkte mit Fisch und Meeresfrüchten, die ausschließlich von Hand hergestellt werden. Das garantiert gastronomisch anspruchsvolle Produkte von kompromissloser Frische und Qualität sowie ausgezeichnetem Geschmack.

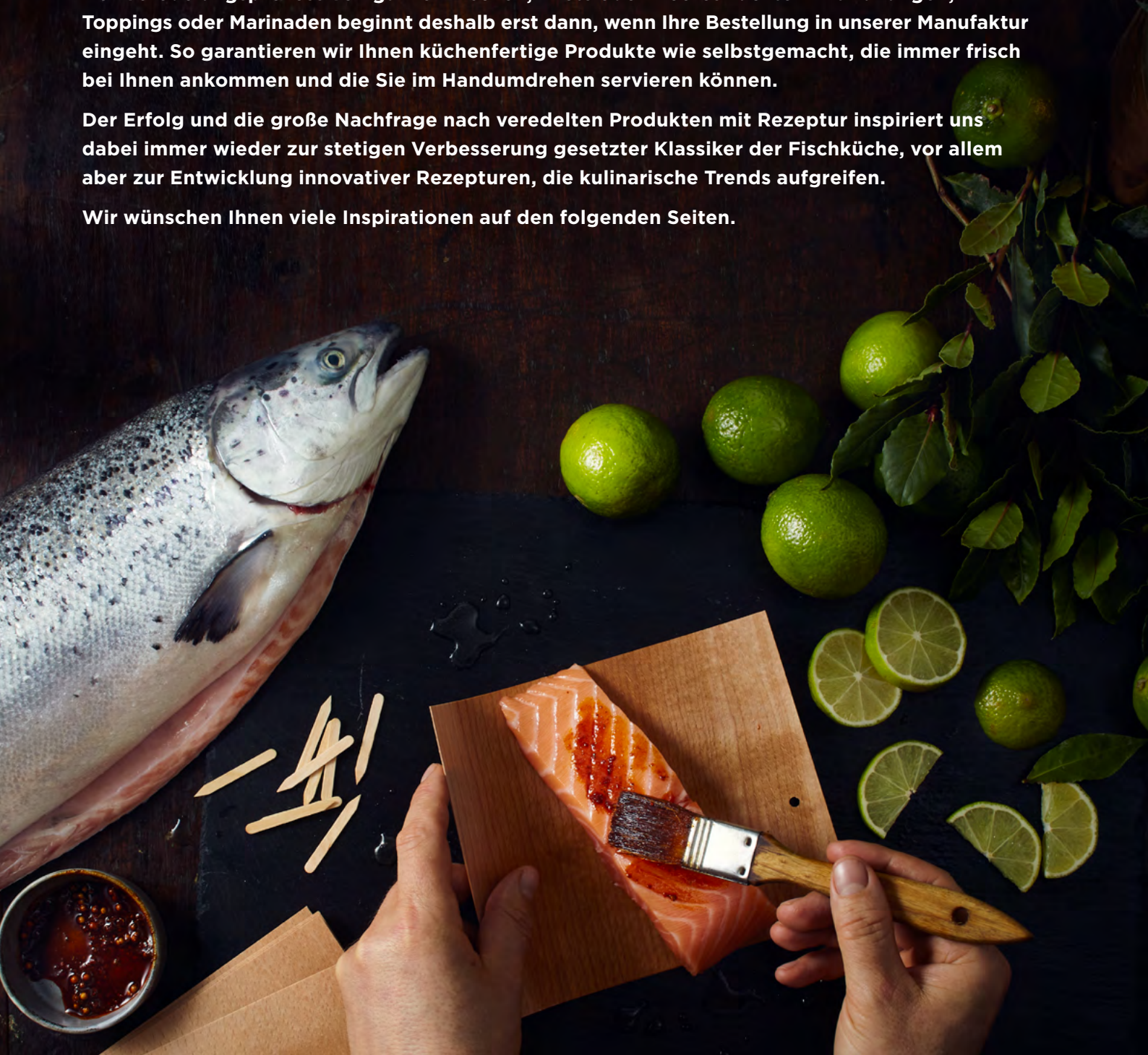
Genuss lebt von Frische, gutem Geschmack und durchdachten Rezepturen.

Darum widmen wir bei Deutsche See der Entwicklung unserer Produkte viel Zeit und Sorgfalt. Gleichzeitig nehmen wir Ihnen damit Vorbereitungszeit ab und erleichtern Ihnen die Zubereitung. Natürlich ohne geschmackliche Kompromisse.

Der Veredelungsprozess von ganzen Fischen, Filets oder Meeresfrüchten mit Füllungen, Toppings oder Marinaden beginnt deshalb erst dann, wenn Ihre Bestellung in unserer Manufaktur eingeht. So garantieren wir Ihnen küchenfertige Produkte wie selbstgemacht, die immer frisch bei Ihnen ankommen und die Sie im Handumdrehen servieren können.

Der Erfolg und die große Nachfrage nach veredelten Produkten mit Rezeptur inspiriert uns dabei immer wieder zur stetigen Verbesserung gesetzter Klassiker der Fischküche, vor allem aber zur Entwicklung innovativer Rezepturen, die kulinarische Trends aufgreifen.

Wir wünschen Ihnen viele Inspirationen auf den folgenden Seiten.



INHALT

EDITORIAL

> Ihre Vorteile im Überblick	4
> Einblicke in die Fischmanufaktur Bremerhaven	6

SORTIMENT: FISCH & MEERESFRÜCHTE FEIN VEREDELT

> Raffiniert ummantelt	10
> Aromatisch gefüllt & feine Auflagen	16
> Bunte Spieße	20
> Würzig mariniert	26
> Frisch paniert & aus der Pfanne	34
> Saisonkalender	40
> Fischpfanne	42

GASTRONOMISCH ANSPRUCHSVOLLE PRODUKTE

Küchenfertig für Sie vorbereitet

Damit Sie den hohen Ansprüchen Ihrer Kunden und Gäste auch ohne Zeit für lange Vorbereitung gerecht werden, bekommen Sie bei uns alles aus einer Hand: von der Rezeptentwicklung bis hin zur Fertigung. Und dabei arbeiten wir genau wie Sie – in liebevoller Handarbeit, mit frischen Zutaten und just in time.

VIelfALT UND FLEXIBILITÄT FÜR IHR TAGESGESCHÄFT

> 40 Produkte zur Auswahl

- Von kleinen Snacks bis hin zu festlichen Köstlichkeiten
- Saisonale Produkt-Highlights

> Für jeden Anlass & jedes Budget

- Bedarfsgerechte Gebindegrößen
- Verschiedene Kalibrierungen je nach Anlass und Zielgruppe
- Produkte in verschiedenen Preiskategorien



EINFACHES HANDLING, SCHNELLE ZUBEREITUNG

> Direkt küchenfertig bzw. verkaufsfertig

- Keine Vorbereitung mehr nötig
- Für die Küche: Alle Artikel können sofort zubereitet werden
- Für die Fischtheke im Einzelhandel: Alle Artikel sofort verkaufsfertig

> Einfach, flexibel & gelingsicher

- Im Handumdrehen zubereitet – in Pfanne, Ofen, Grill oder Kombidämpfer

> Geringer Personal- & Zeitaufwand in der Küche

- Unkompliziertes Handling bei der Zubereitung und beim Anrichten
- Keine speziellen Vorkenntnisse nötig

MANUFAKTUR AUS LEIDENSCHAFT

> Alle Rezepturen aus eigener Entwicklung

- In unserer Entwicklungsküche für Sie kreiert
- Von einfach mariniert bis gastronomisch anspruchsvoll
- Inspiriert von Saisonalitäten, aktuellen Food Trends und Konsumentenwünschen

> Handarbeit für kompromisslose Frische

- Jedes Produkt ist ein handgefertigtes Unikat
- Erst bei Eingang Ihrer Bestellung starten wir mit der Fertigung

> Genuss & Optik, die begeistern

- Handwerkliche, gastronomische Optik
- Hervorragender Geschmack

Exklusive Leckerbissen

Übrigens: Wir waren die Ersten, die Patente auf Innovationen wie Lachsfilet im Buchenspan oder Fisch in Grillhaut angemeldet haben.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

> Erstklassige Rohwaren & Zutaten

- Gleichbleibende Qualität für Frische und besten Geschmack
- Viele Fische und Meeresfrüchte stammen aus bestandsschonender Fischerei und verantwortungsvoller Aquakultur

> Sicher verpackt & schnell geliefert

- Stabile, transparente, mit Aroma-Atmosphäre versiegelte Schalen
- Transport in Mehrwegkisten unter Nasseis (Sicherung der Kühlkette)
- Lieferung in eigenen Kühl-LKW: in nur 48 h von der Bestellung bis zu Ihnen

> Lückenlose Kontrolle

- Vom Wareneingang bis zur Auslieferung
- Unser Qualitätsmanagement sorgt täglich dafür, dass nur beste Qualität zu Ihnen und auf die Teller kommt

#MISSIONFISH
DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!

DIE BREMERHAVENER FISCHMANUFAKTUR

Aus Leidenschaft für guten Fisch

Unsere Manufaktur läuft ständig auf Hochtouren – weil Frische immer auch eine Frage der Zeit ist. Alle Mitarbeiter*innen unserer „Family of Fish“ arbeiten darum Hand in Hand und mit Blick auf die Uhr: Vom Eingang Ihrer Bestellung über die Veredelung bis zur Auslieferung unserer Köstlichkeiten vergehen oft nur wenige Stunden. Möglich ist das durch die jahrelange Erfahrung und die handwerkliche Fingerfertigkeit unserer Mitarbeiter*innen. Denn Spießen, Rouladen füllen, Auflagen aufspritzen und Co. erfordern nicht nur Geschick, sondern auch den Blick fürs Detail. Für ein Produkt fast wie von Ihnen selbst gemacht.



Von Profis entwickelt

Die Rezepturen für unsere Produkte werden von erfahrenen Köchen wie Ingolf Ernst entwickelt. Inspiriert von kulinarischen Trends wird in der hauseigenen Küche so lange an einer Idee gefeilt, bis das Ergebnis geschmacklich und optisch überzeugt.

Kulinarische Vielfalt

Ob Menüplanung oder Thekenpräsentation: Überraschen Sie Ihre Gäste und Kunden mit vielfältigen Rezepturen, die für Abwechslung sorgen. Dank einer Auswahl von über 30 Produkten finden Sie bei uns für jeden Anlass das Richtige.

Echte Handarbeit von Anfang bis Ende

Wir arbeiten genau wie Sie: Unsere Produkte sowie fast alle einzelnen Komponenten werden bei uns in Handarbeit hergestellt. Das gilt für sorgsam geschnittene Filets ebenso wie für Füllungen, Marinaden oder Toppings.

Wir übernehmen die Vorbereitung für Sie

Unser Ziel ist es, Ihnen alles küchenfertig vorzubereiten, damit Sie direkt mit der Zubereitung oder dem Verkauf loslegen können. So sparen Sie Personalaufwand, Zeit und Kosten – ganz ohne Abstriche bei Frische und Geschmack.

100% gelingsicher

Damit die Zubereitung immer auf den Punkt gelingt, werden alle Rezepturen von unseren erfahrenen Köchen sorgsam getestet – in der Pfanne, im Ofen oder Kombidämpfer und auf dem Grill. Alle Informationen zur Zubereitung finden Sie auf dem Etikett.

Überzeugend – in Geschmack und Optik

Das Auge isst mit – darum ist das Aussehen für uns ebenso wichtig wie Frische und Geschmack. Liebevoll und appetitlich vorbereitet, überzeugen unsere veredelten Produkte auf dem Teller Ihrer Gäste und Kunden in jeder Hinsicht.





BEI UNS STEHT NICHT NUR MANUFAKTUR DRAUF,
SONDERN WIR ARBEITEN AUCH SO –
IM GESAMTEN ARBEITSPROZESS.
VON DER VORBEREITUNG ÜBER DIE PRODUKTION
BIS ZUM VERPACKEN UND TRANSPORT.

Gut verpackt

Ein gut durchdachtes Verpackungssystem sorgt dafür, dass die fertigen Produkte frisch und optisch einwandfrei bei Ihnen ankommen. Daher werden die vorbereiteten Produkte ausschließlich und sorgfältig von Hand eingepackt.

Sicher und nachhaltig

Direkt nach dem Einpacken wandern die veredelten Fischwaren in die mit Eis gefüllten Mehrweg-Transportboxen. Auch beim Befüllen mit Eis setzen wir auf Handarbeit, damit die Produkte für die Lieferung sicher verpackt und durchgehend gut gekühlt sind.

Frisch geliefert

Ein bis zwei Tage nach der Bestellung liefern wir Ihnen mit unseren eigenen Kühl-LKW Ihre Produkte direkt bis an die Tür.



Ab in die Box – für weniger Müll

Als umweltbewusster Vorreiter in der Fischbranche setzen wir bereits seit 2007 auf unsere Mehrweg-Transportboxen – und sparen so jedes Jahr 640 Tonnen Styropormüll ein.



RAFFINIERT UMMANTELT



Raffiniert ummantelt

ECHE SUPERHELDEN FÜR DEN GRILL

Grillfisch ganz einfach gelingsicher machen? Genau das ist uns im Jahr 2009 gelungen: mit unserem Lachsfilet in Buchenspan. Leichtes Wenden, kein Anbrennen und schön saftiger Fisch im Inneren zeichnen diese Innovation aus. Eine echte Erfolgsstory, die wir längst mit weiteren Produkten fortführen. Übrigens: Unsere Ummantelungen sind auch bei schlechtem Wetter eine tolle Idee – im Ofen und Kombidämpfer.



Kabeljau Lemon in Grillhaut April - September

Gefangen im Nordostatlantik, saftige Kabeljaufilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Kabeljaufilets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Marinade mit frischer Zitronen-Fenchel-Note, mit geräucherter Lachshaut und einer Kordel zum Paket geschnürt

Artikelnummer: 82184
Gewicht/Stück: 140-160 g
Inhalt je VE: ca. 1,24 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Grill: 12-14 Minuten
Backofen: bei ca. 220 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



Lachs BBQ in Grillhaut April - September

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer aromatischen BBQ-Würzung, mit geräucherter Lachshaut und einer Kordel zum Paket geschnürt

Artikelnummer: 82364
Gewicht/Stück: 160-180 g
Inhalt je VE: ca. 1,30 kg (8 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 12-14 Minuten
Backofen: bei ca. 220 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



Lachsfilet im Buchenspan

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer aromatischen Barbecue-Würzung, in ein Buchenholzblatt eingerollt und mit einer Limettenscheibe und einem Lorbeerblatt garniert

Artikelnummer: 80384
Gewicht/Stück: 140-160 g
Inhalt je VE: ca. 1,38 kg (9 St./Schale)
Zubereitung: Grill: ca. 15 Minuten
Backofen: bei 250 °C (Umluft), 10-12 Minuten
Kombidämpfer: bei 250 °C (Heißluft), 7-9 Minuten



Lachsfilet „Spitzpaprika“ April - September

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit pikanter Tomaten-Marinade in gelber und roter Spitzpaprika, gespießt, garniert mit einem Thymianzweig

Artikelnummer: 80187
Gewicht/Stück: ca. 175 g
Inhalt je VE: ca. 1,05 kg (6 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 12-14 Minuten
Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



Raffiniert ummantelt

GENUSS IN HÜLLE UND FÜLLE

Außen kross, innen saftig: Der Fisch wird sanft gegart und beschert Ihren Kunden und Gästen durch seine knusprige Ummantelung ein besonderes Geschmackserlebnis. Die verschiedenen Ummantelungen wie Brickteig, Tortilla oder Speck sorgen nicht nur für Abwechslung auf dem Speiseplan, sondern überzeugen auch durch ihre gastronomische Optik.

Kabeljau Gartenkräuter in Brickteig

Gefangen im Nordostatlantik, saftige Kabeljaufilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Kabeljaufilets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, fein-würzig mariniert, mit einer Auflage aus Gemüsejuliennes, Gartenkräutern und Crème fraîche umhüllt von dünnem Brickteig, handgewickelt

Artikelnummer: 80191
Gewicht/Stück: 180-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,52 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Umluft), 14-16 Minuten
Kombidämpfer: bei 200 °C (Heißluft), 12-14 Minuten



Lachs im Brickteig

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit getrockneten Tomaten, typisch mediterranen Kräutern und Mozzarella, umhüllt von dünnem Brickteig, handgewickelt

Artikelnummer: 81281
Gewicht/Stück: 170-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,4 kg (8 Stück/Schale)
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Umluft), 14-17 Minuten
Kombidämpfer: bei 200 °C (Heißluft), 12-15 Minuten



Lachshörnchen „Parmesan“

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Füllung aus Lachsfilet, ohne Haut, Parmesan-Zitronen-Crème fraîche und Basilikum umhüllt mit dünnem Brickteig, handgewickelt

Artikelnummer: 84514
Gewicht/Stück: 80-100 g
Inhalt je VE: ca. 0,9 kg (10 Stück/Schale)
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-16 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 190 °C (Heißluft), 7-9 Minuten



Eignet sich aufgrund der kleinen Kalibrierung perfekt für Fingerfood-Buffets, als Snack oder Vorspeise.

Pangasiusfilet im Speckmantel

Aus Aquakultur, saftiges Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig-pikant mariniert, mit Speck umwickelt, verfeinert mit frischem Rosmarin

Artikelnummer: 81588
Gewicht/Stück: 170-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,96 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: 15-17 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Umluft), 20-25 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 15-17 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 15-17 Minuten



Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel

Aus Aquakultur, Tilapiafilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Bruschetta-Crème fraîche, typisch mediterranen Kräutern und Mozzarella, umwickelt mit einem Weizentortilla

Artikelnummer: 84498
Gewicht/Stück: 160-190 g
Inhalt je VE: ca. 1,75 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: 12-14 Minuten
Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 15-17 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 14-16 Minuten





AROMATISCH GEFÜLLT & FEINE AUFLAGEN



Aromatisch gefüllt & feine Auflagen

FILETS VOLLER GESCHMACK

Für unsere Produkte mit Füllungen und Auflagen setzen wir auf hauseigene Rezepturen mit saisonalen Zutaten. Deshalb finden Sie hier leichtere Rezepturen für den Frühling und Sommer sowie herzhaft-pikantes für die kalte Jahreszeit. Natürlich behalten wir dabei immer Ihre täglichen Herausforderungen im Blick: Die Produkte sind stabil in Handling und Transport und lassen sich am besten im Ofen oder Kombidämpfer zubereiten.

Kabeljau Roulade „Kürbis“ September – März

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, bestrichen mit einer Ahornsirup-Sesam Marinade, mit einer pikant, süßlichen Füllung aus frischem Kürbis, Crème fraîche und Ahornsirup, getoppt mit Kürbistückchen und Kürbiskernen

Artikelnummer: 80980
Gewicht/Stück: 160-180 g
Inhalt je VE: ca. 1,6 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 12-14 Minuten



Kabeljaufilet „Pfifferlingskruste“ September – März

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit einer cremigen Auflage aus Crème fraîche und Schnittlauch, mit grob gehackten Pfifferlingen und Weißbrotkrumen getoppt

Artikelnummer: 80909
Gewicht/Stück: 170-200 g
Inhalt je VE: ca. 1,58 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 17-19 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 170 °C (Heißluft), 14-16 Minuten



Pangasiusfilet „Garnele-Orange“

Aus Aquakultur, saftiges Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer pikanten Marinade mit einer geschälten Garnele und einer Orangenscheibe auf einem Holzspieß, verfeinert mit frischem Rosmarin

Artikelnummer: 81672
Gewicht/Stück: 140-180 g
Inhalt je VE: ca. 1,1 kg (7 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), ca. 20 Minuten
Kombidämpfer: bei 160 °C (Kombidampf), 14-16 Minuten



Pangasiusfilet mit Spinat

Aus Aquakultur, saftiges Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer milden Kräutermarinade, gefüllt mit aromatischem Spinat, geklappt mit einem Holzspieß verschlossen

Artikelnummer: 80746
Gewicht/Stück: 165-185 g
Inhalt je VE: ca. 1,4 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-14 Minuten



Skrei Roulade „Wirsing“ Januar – April

Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Senf Marinade bestrichen, mit einer herzhaften Füllung aus Wirsing, Crème fraîche und geräuchertem Speck

Artikelnummer: 80984
Gewicht/Stück: 160-190 g
Inhalt je VE: ca. 1,6 kg (10 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 12-14 Minuten



Skreifilet „Kräuter-Kruste“ Januar – April

Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Marinade mit feiner Fenchel-Zitronen-Note, getoppt von einer aromatischen Kräuter-Auflage

Artikelnummer: 80941
Gewicht/Stück: 135-165 g
Inhalt je VE: ca. 1,2 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung: MSC
Zubereitung: Backofen: bei 180 °C (Umluft), 12-14 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



BUNTE SPIESSE



HIER STECKT GESCHMACK DRAUF

Italien, Spanien, Bremerhaven und überall, wo Grillgenuss großgeschrieben wird: Für unsere raffinierten Spieße haben wir uns Inspiration aus der ganzen Welt geholt – und spießen jede Komponente sorgfältig von Hand auf. Denn die Mühe, die wir uns geben, bedeutet weniger Aufwand für Sie und abwechslungsreichen Genuss für Ihre Gäste und Kunden. Am Grill ebenso wie á la carte, als Fingerfood oder am Buffet.



Alaska-Seelachsfilet-Spieß „Green-Lemon“

Nordostpazifik (Beringsee, Golf von Alaska), Nordwestpazifik (Beringsee), saftige Alaska-Seelachsfilet-Stücke, aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Zucchini-Scheiben und Paprika-Stückchen auf einem Holzspieß, in einer würzigen Marinade mit Zitronenaroma

Artikelnummer:	82257
Gewicht/Stück:	210-230 g
Inhalt je VE:	ca. 1,72 kg (8 Stück/Schale)
Zertifizierung:	MSC
Zubereitung:	Grill: 8-10 Minuten Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Minuten Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 8-10 Minuten Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



Lachsfackel „Bacon“ April – September

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, würzig mariniert, mit Speck umwickelt, auf einem Holzspieß

Artikelnummer:	80773
Gewicht/Stück:	115-145 g
Inhalt je VE:	ca. 1,95 kg (15 Stück/Schale)
Zubereitung:	Grill: 8-10 Minuten Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 8-10 Minuten Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Minuten



Lachsfilet „Zitronengras-Spieß“

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, auf einem exotischen Zitronengras-Spieß, mariniert mit einer besonders stückigen, würzigen Marinade aus Ingwer, Paprika und Zwiebelstückchen

Artikelnummer:	81393
Gewicht/Stück:	160-180 g
Inhalt je VE:	ca. 1,4 kg (8 Stück/Schale)
Zubereitung:	Grill: 7-8 Minuten Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 13-18 Minuten Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



NEU Lachsfiletspieß „Chicorée“ März - September

Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfiletportionen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Würzmarinade, zwischen zwei Chicoréehälften gespießt

Artikelnummer: 85468
Gewicht/Stück: ca. 220 g
Inhalt je VE: ca. 1,1 kg (5 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: bei mittlerer Hitze, ca. 13 Minuten
Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 12-14 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), ca. 13-15 Minuten



Lachsspieß „Focaccia“

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Kirschtomaten und Focacciabrot, in einer würzig-mediterranen Marinade, auf einem Holzspieß

Artikelnummer: 80192
Gewicht/Stück: ca. 145 g
Inhalt je VE: ca. 1,45 kg (10 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 8-10 Minuten
Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 8-10 Minuten

Der ganze Geschmack Italiens auf einem Holzspieß vereint!
Kombiniert mit einem knackigen Salat oder frischem Gemüse
sind diese Spieße das perfekte Gericht für warme Sommertage.



Lachsspieß „Hawaii“

Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Ananas, Zucchini und roter Paprika, mariniert mit rotem Curry, auf einem Holzspieß

Artikelnummer: 80772
Gewicht/Stück: 95-125 g
Inhalt je VE: ca. 1,74 kg (15 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 8-10 Minuten
Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 8-10 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 6-8 Minuten





WÜRZIG
MARINIERT

Würzig mariniert

MEHR FISCH GEHT NICHT

Ganze Fische wie Makrele und Dorade bringen ein bisschen Urlaub direkt nach Hause – besonders mit würzigen Marinaden, die immer harmonisch auf den jeweiligen Fisch abgestimmt sind. Das gilt natürlich auch für Filets. Jede Portion wird sorgfältig von Hand mariniert. Damit die Marinade ihr Aroma voll entfalten kann, ritzen wir die ganzen Fische zuvor leicht ein.

NEU Dorade „Rauchpaprika“ März – September

Aus Aquakultur, ausgenommen, in einer kräftigen Würzmarinade

Artikelnummer: 85394
Gewicht/Stück: ca. 450 g
Inhalt je VE: ca. 1,85 kg (3-4 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: ca. 17 Minuten
Backofen: 180 °C, 18-23 Minuten
Bratpfanne: mittlere Hitze, ca. 17 Minuten
Kombidämpfer: 170 °C (Heißluft), 18-20 Minuten



Makrele „Kräuter-Knoblauch“ April – September

Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, in einer würzigen Marinade mit Gartenkräutern und feiner Knoblauchnote

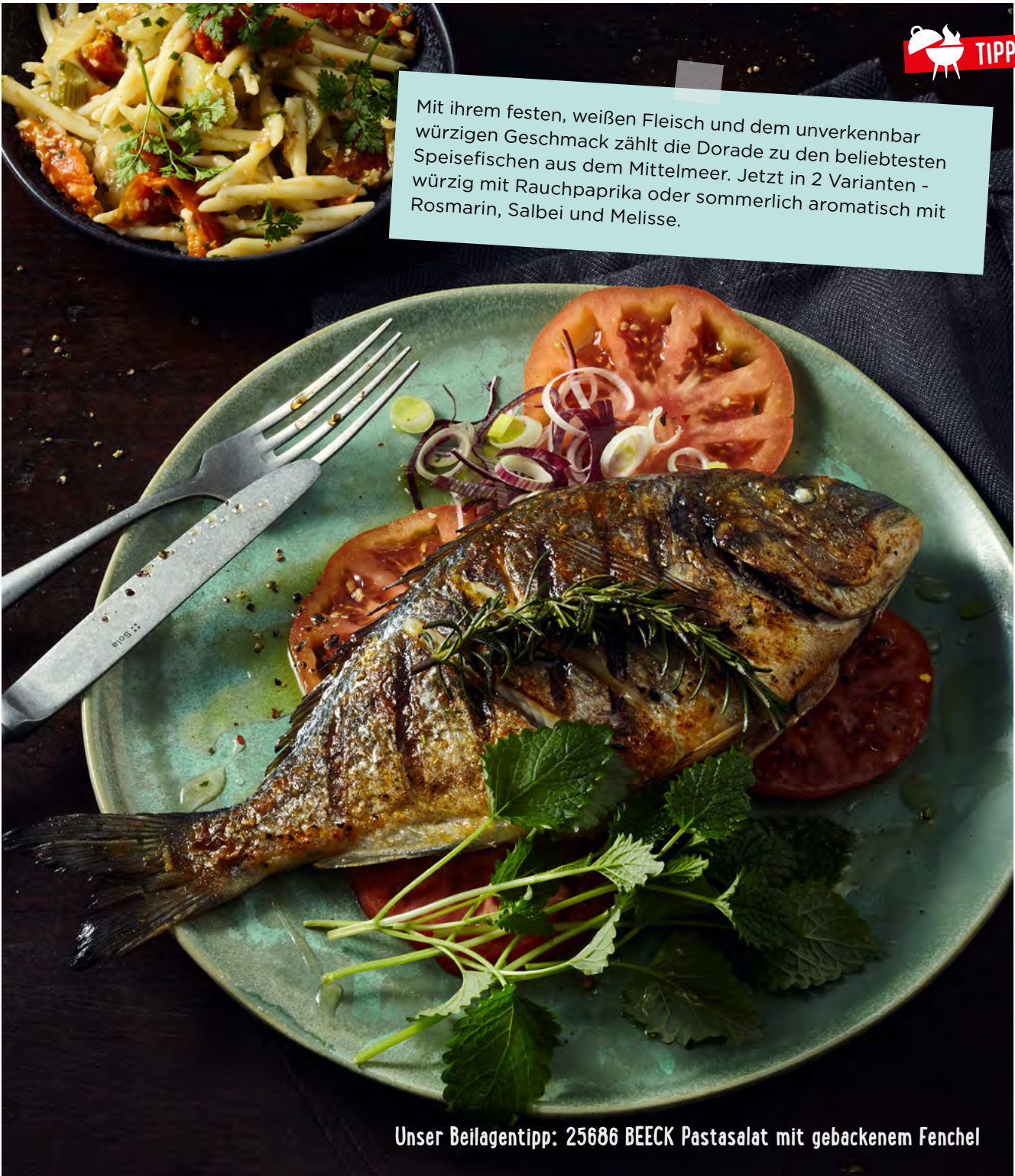
Artikelnummer: 81999
Gewicht/Stück: 350-500 g
Inhalt je VE: ca. 1,7 kg (4 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: ca. 20 Minuten
Backofen: bei ca. 190 °C (Ober- und Unterhitze), 20-22 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 190 °C (Heißluft), 18-20 Minuten



Dorade „Rosmarin-Salbei-Melisse“

Aus Aquakultur, ausgenommen, in einer aromatischen Marinade mit feiner Rosmarin-Salbei-Melissenote, verfeinert mit einem Rosmarinzweig

Artikelnummer: 83649
Gewicht/Stück: 300-700 g
Inhalt je VE: ca. 1,85 kg (3-4 Stück/Schale)
Zertifizierung: ASC
Zubereitung: Grill: ca. 17 Minuten, wir empfehlen eine Fisch-Grillzange
Backofen: bei 180 °C (Umluft), 18-23 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 17 Minuten, dabei einmal wenden
Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft), 18-20 Minuten



Unser Beilagentipp: 25686 BEECK Pastasalat mit gebackenem Fenchel

Eismeer-Lachsforellenfilet „Barbecue“

Aus Aquakultur in Norwegen, Eismeer-Lachsforellenfilet-Portion, mit Haut, in einer aromatischen Barbecuemarinade

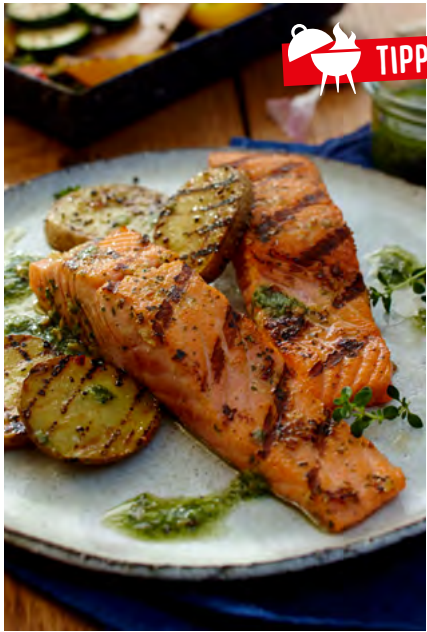
Artikelnummer: 80424
Gewicht/Stück: 155-160 g
Inhalt je VE: ca. 2,8 kg (18 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 14-19 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 9-13 Minuten



Eismeer-Lachsforellenfilet „Kräuter-Knoblauch“

Aus Aquakultur in Norwegen, Eismeer-Lachsforellenfilet-Portion, mit Haut, in einer pikanten Kräuter-Knoblauch-Marinade

Artikelnummer: 80423
Gewicht/Stück: 155-160 g
Inhalt je VE: ca. 2,8 kg (18 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 14-19 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 9-13 Minuten



Eismeer-Lachsforellenfilet „Zitronenpfeffer“

Aus Aquakultur in Norwegen, Eismeer-Lachsforellenfilet-Portion, mit Haut, mit einer aromatischen Marinade mit intensiver Zitronen-Pfeffer-Note

Artikelnummer: 80534
Gewicht/Stück: 155-160 g
Inhalt je VE: ca. 2,8 kg (18 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 14-19 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 9-13 Minuten



NEU Herings-Doppelfilet „Chili-Knoblauch“

März - September

Gefangen im Nordostatlantik, Herings-Doppelfilets, mit Haut, in pikanter Würzmarinade mit Chili und Knoblauch

Artikelnummer: 85464
Gewicht/Stück: ca. 85 g
Inhalt je VE: ca. 1,02 kg (12 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 7-9 Minuten
Backofen: bei 170 °C (Ober- und Unterhitze), ca. 7-9 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 5-7 Minuten
Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), ca. 5-7 Minuten



Lachsfilet „Kräuter-Knoblauch“

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, mit Haut, praktisch grätenfrei, in feiner Marinade mit typischen Gartenkräutern und Knoblauch

Artikelnummer: 84555
Gewicht/Stück: 130-140 g
Inhalt je VE: ca. 1,35 kg (10 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 13-18 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



Lachsfilet „Zitronenpfeffer“

Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer aromatischen Marinade mit intensiver Zitronen-Pfeffer-Note

Artikelnummer: 84525
Gewicht/Stück: 130-140 g
Inhalt je VE: ca. 1,35 kg (10 Stück/Schale)
Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 13-18 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-8 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



Makrelenfilet „Rosmarin“

Gefangen im Nordostatlantik, saftiges Makrelenfilet, mit Haut, herzhaft mariniert, mit einer feinen Knoblauchnote und frischem Rosmarin

- Artikelnummer: 84016
- Gewicht/Stück: 100-120 g
- Inhalt je VE: ca. 0,9 kg (8 Stück/Schale)
- Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Umluft), 12-16 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten
Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



Pangasiusfilet „Madagaskar“

Aus Aquakultur, saftiges Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mariniert mit Kokosnuss, Curry und Gemüsestückchen

- Artikelnummer: 86096
- Gewicht/Stück: 120-160 g
- Inhalt je VE: ca. 1,7 kg (12 Stück/Schale)
- Zertifizierung: ASC
- Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 6-8 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-14 Minuten



Seelachsfilet „Tomate-Basilikum“

Gefangen im Nordostatlantik, saftiges Seelachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer leichten, fruchtigen Tomatenmarinade, gewürzt mit Basilikum

- Artikelnummer: 81227
- Gewicht/Stück: 160-180 g
- Inhalt je VE: ca. 2,63 kg (15 Stück/Schale)
- Zertifizierung: MSC
- Zubereitung: Grill: 7-8 Minuten
Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 16-18 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 7-9 Minuten
Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



Skrei „Zitrone-Kräuter“

Januar - April

Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer würzigen Marinade mit feiner Zitronen-Fenchel-Note

- Artikelnummer: 82391
- Gewicht/Stück: 100-200 g
- Inhalt je VE: ca. 1,8 kg (12 Stück/Schale)
- Zertifizierung: MSC
- Zubereitung: Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 10 Minuten
Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Minuten



Tilapia „Mango-Chili“

Aus Aquakultur, Tilapiafilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, mariniert mit einer fruchtigen Marinade und bestreut mit feinen Chiliflocken

- Artikelnummer: 82163
- Gewicht/Stück: 100-120 g
- Inhalt je VE: ca. 1,32 kg (12 Stück/Schale)
- Zertifizierung: ASC
- Zubereitung: Grill: 10-12 Minuten
Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 10-12 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 8-10 Minuten
Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



NEU

Tilapiafilet „Caipirinha“

März - September

Aus Aquakultur, Tilapiafilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer fruchtigen Würzmarinade

- Artikelnummer: 85465
- Gewicht/Stück: ca. 140 g
- Inhalt je VE: ca. 1,4 kg (10 Stück/Schale)
- Zertifizierung: ASC
- Zubereitung: Grill: ca. 17 Minuten
Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), ca. 18-23 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 17 Minuten
Kombidämpfer: bei 170 °C (Heißluft), ca. 18-20 Minuten





FRISCH PANIERT & AUS DER PFANNE

Frisch paniert & aus der Pfanne

WIE FRÜHER BEI OMA: BACKFISCH AUS DER PFANNE

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die besonders lecker schmecken. Kein Wunder also, dass Backfisch beim Mittagessen im Betriebsrestaurant zu den Lieblingsgerichten gehört. Mit unserer eigens entwickelten Panade, die beim Ausbacken in der Pfanne knusprig und goldgelb wird, sparen Sie sich die Panierstraße und garantieren Ihren Gästen mit Filets aus nachhaltiger Fischerei unbeschwerten Fischgenuss.

Omas frischer Backfisch

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl

- Artikelnummer: 82288
- Gewicht/Stück: 180-220 g
- Inhalt je VE: ca. 1,8 kg (9 Stück/Schale)
- Zertifizierung: MSC
- Zubereitung: Bratpfanne: in tiefem Fett, bei mittlerer Hitze, 10-12 Minuten



Omas frischer Seelachs Backfisch

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Paniermehl

- Artikelnummer: 82397
- Gewicht/Stück: 140-200 g
- Inhalt je VE: ca. 1,53 kg (9 Stück/Schale)
- Zertifizierung: MSC
- Zubereitung: Bratpfanne: in tiefem Fett, bei mittlerer Hitze, 9-11 Minuten



Serviovorschlag: mit 23041 Pommes, 25096 BEECK Remoulade und frischem Gurkensalat

SO EINFACH GING BACKFISCH NOCH NIE

Was macht guten Backfisch noch besser? Ein einfaches Handling! Das gilt vor allem in der Mittagsverpflegung im Food Service und im Imbiss- oder Brötchengeschäft, also immer, wenn schnell und in kurzer Zeit viele Portionen gefragt sind. Unsere vorgebackenen Produkte bereiten Sie ganz einfach auf dem Blech, im Kombidämpfer oder in der Fritteuse zu, ohne Garverluste, dafür mit hoher Produktsicherheit.

Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten

- Artikelnummer: 88746
- Gewicht/Stück: ca. 75 g
- Inhalt je VE: 1,2 kg (16 Stück/Schale)
- Zertifizierung: MSC
- Zubereitung: Backofen: bei ca. 200 °C (Umluft), 13-15 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 9-11 Minuten
Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Minuten



Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig, vorgebraten

- Artikelnummer: 83726
- Gewicht/Stück: ca. 150 g
- Inhalt je VE: 1,2 kg (8 Stück/Schale)
- Zertifizierung: MSC
- Zubereitung: Nicht zum Kaltverzehr geeignet.
Backofen: bei 200 °C (Umluft), 15-17 Minuten
Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 7-13 Minuten
Fritteuse: bei 175 °C, 5-7 Minuten



Alle saisonalen Produkte im schnellen Überblick

SAISONKALENDER

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Seite
Für die Skrei-Saison														
80941	Skreifilet „Kräuter-Kruste“													19
80984	Skrei Roulade „Wirsing“													18
82391	Skrei „Zitrone-Kräuter“													32
Für Winter & Herbst														
80909	Kabeljaufilet „Pfefferlingskruste“													19
80980	Kabeljau Roulade „Kürbis“													19
Für Frühling, Sommer und die Grillsaison														
NEU 85394	Dorade „Rauchpaprika“													28
NEU 85468	Lachsfiletspieß „Chicorée“													24
NEU 85464	Herings-Doppelfilet „Chili-Knoblauch“													31
NEU 85465	Tilapiafilet „Caipirinha“													33
81999	Makrele „Kräuter-Knoblauch“													28
82184	Kabeljau Lemon in Grillhaut													13
82364	Lachs BBQ in Grillhaut													13
80773	Lachsfackel „Bacon“													23
80187	Lachsfilet „Spitzpaprika“													13



SKREI – DAS HIGHLIGHT ZUM JAHRESBEGINN



AUS DEM MEER AUF DEN HERD

Unsere Fischpfanne ist ein echter Verwandlungskünstler. Je nach Kombination können Sie damit immer neue Gerichte zaubern – und in Windeseile servieren. Sie harmoniert mit Pasta, passt aber auch sehr gut zu Kartoffelprodukten oder frischem Brot: als kleiner Snack ebenso wie als vollwertige Mahlzeit. Auch für Buffets ist die Fischpfanne dank ihres einfachen Handlings bei der Entnahme hervorragend geeignet.

Fischpfanne „Avignon“

Seelachs gefangen im Nordostatlantik, Lachs aus Aquakultur in Norwegen, saftige Seelachsfilet- und Lachsfilet-Stücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit knackigem Pfannengemüse, in feiner Marinade mit typischen Gartenkräutern und Knoblauch

- Artikelnummer: 80635
- Inhalt je VE: ca. 1,8 kg
- Zubereitung: Backofen: bei 180 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Minuten
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, 8-10 Minuten
Kombidämpfer: bei 160 °C (Heißluft), 8-10 Minuten



DARF'S NOCH ETWAS MEHR SEIN?

Ihr Ansprechpartner Deutsche See berät und informiert Sie gern über weitere Produkte und Sortimente aus der Fischmanufaktur Bremerhaven.



NEU
2026

85394 Dorade „Rauchpaprika“

85465 Tilapiafilet „Caipirinha“

85468 Lachsfiletspeiß „Chicorée“

85464 Herings-Doppelfilet
„Chili-Knoblauch“



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de

www.deutschesee.de