

SKREI



Was macht ihn besser als andere Fischarten:

Er ist der größte und nachhaltigste Kabeljau der Welt. Skrei ist der arktische Winterkabeljau, den es von Januar bis Ostern gibt. Der Name kommt vom altnorwegischen Wort „Skrida“. Das bedeutet „Der Wanderer“. Er gilt auf der ganzen Welt als Delikatesse. Im geschlechtsreifen Alter, zwischen fünf und sieben Jahren, kommt der Skrei aus der Barentsee, die nördlich von Norwegen liegt, in die etwas wärmeren, norwegischen Gewässern, zu den Lofoten-Inseln. Nach dem Laichen kehren etwa 90% der Fische im April zurück, in die 800 Kilometer entfernte Barentsee. Daher ist der Skrei auch nur in den Monaten Januar bis April erhältlich. Durch seine weite Reise im kalten und stürmischen Meer, ist zudem sein Fleisch besonders fest, mager und fettarm. Nur 0,6 Gramm Fett pro 100 Gramm Fleisch. Noch dazu sind gesunde Omega 3 Fettsäuren, wie auch Selen, Kalium, Jod und Natrium enthalten.

Skreifilet

auf B eluga Linsen- Orangensahne

20,- 

Skreifilet

auf schwarzem Reis mit
wildem Broccoli und Rieslingschaum

22,- 

Skreifilet

im Speckmantel, an Zitronenbutter
und Rosmarinkartoffeln

22,-  