

# MEE(H)R VIELFALT

WÜRZIDEEN FÜR FRISCHEN FISCH



PERFORMANCE INSIDE





# INHALT

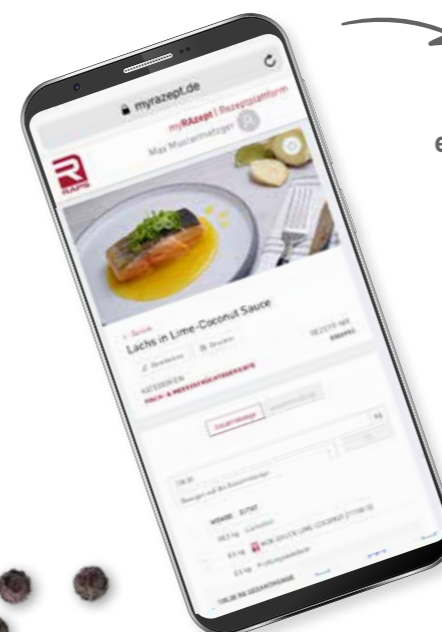
GANZER FISCH	04
SPIESSE	05
FILETS & STEAKS	06
PFANNEN	08
PANIERTES	09
SPEZIALITÄTEN	10
SALATE	12
DIPS	13
WISSENSWERTES	14

Eine Portion Mee(h)r: Fisch ist immer ein absoluter Hingucker in der Theke, der sich ganzjährig lohnt. Schließlich verzehren die Deutschen im Jahr durchschnittlich 13 Kilogramm der kulinarischen Köstlichkeiten aus den Meeren, Seen oder Flüssen, die dem Körper u. a. wichtige Omega-3-Fettsäuren liefern und damit auch voll im Trend zur gesundheitsbewussten Ernährung liegen. Und weil Fisch immer auch Vertrauenssache ist, z. B. in Sachen Nachhaltigkeit, Lagerung, Hygiene oder auch der kompetenten Beratung zur richtigen Verarbeitung, steht Ihnen RAPS wie gewohnt mit Rat, Tat und Inspiration zur Seite.

Steigern Sie Ihren Umsatz mit einem qualitativ hochwertigen Fischangebot. RAPS bietet Ihnen mit einer riesigen Rezeptauswahl, den passenden Produkten zur Veredelung sowie wichtigem Know-how rund um den Fisch alles, was Sie brauchen, um die Gaumen Ihrer Kunden zu erfreuen. Alles verbunden mit einem für Sie überschaubaren Aufwand, der sich bezahlt macht.

## FISCH & RAPS – EIN STARKES TEAM. IHRE VORTEILE:

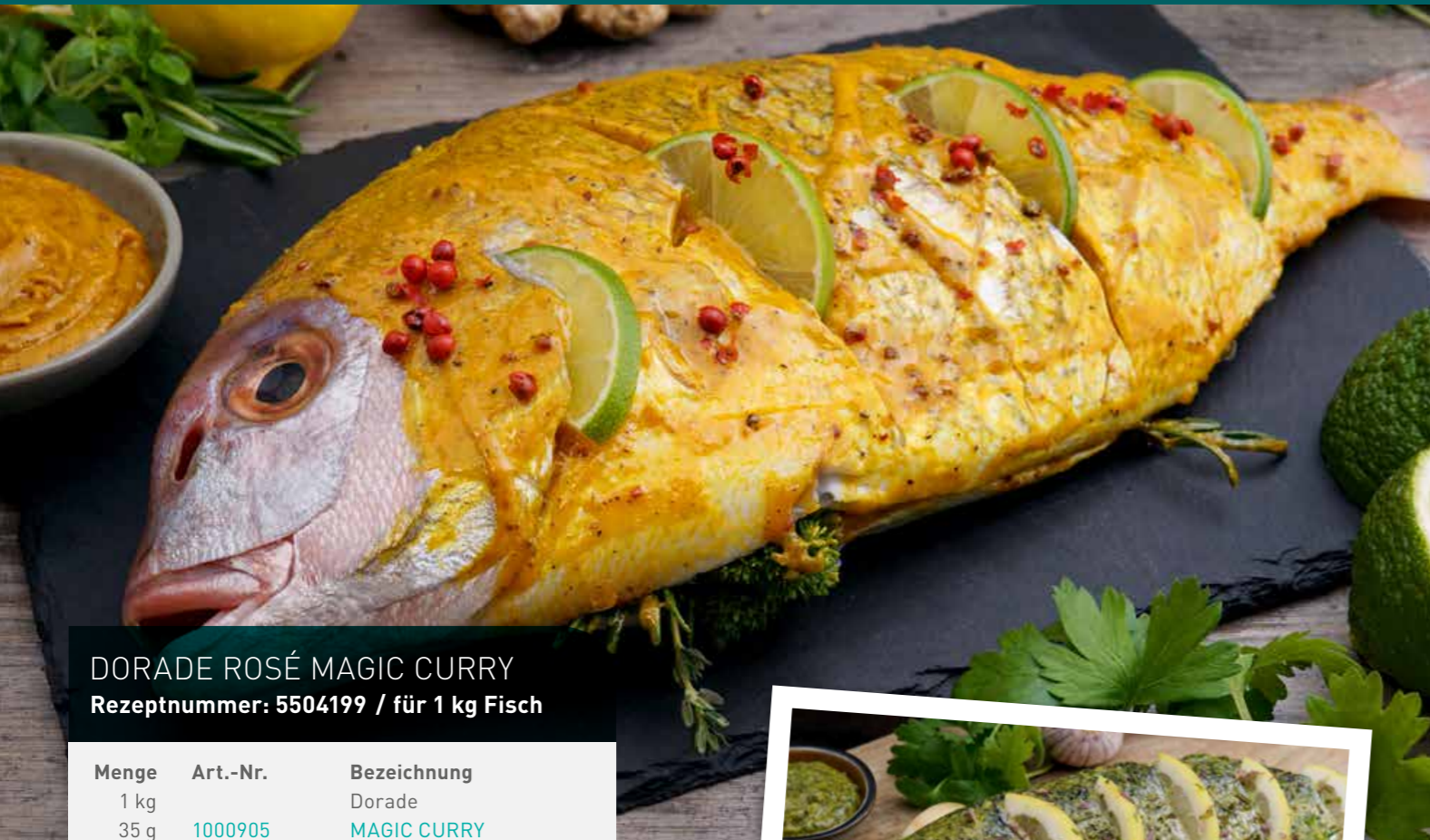
- **Voll im Trend:** Fisch und Meeresfrüchte bedienen das wachsende Bedürfnis nach gesunder, ausgewogener Kost.
- **Das Auge isst mit:** Fisch ist in jeder Theke ein absoluter Blickfang und Kaufanreiz.
- **Leicht & einfach:** Mit den vielfältigen RAPS Produkten für die Fischtheke gelingt die Zubereitung spielend.
- **Mehr Umsatz:** Fisch ermöglicht hohe Wertschöpfung und steigert den Umsatz.
- **Perfekt abgestimmt:** myRAzept bietet eine Vielzahl an inspirierenden Rezepten.
- **Vielfältiges Angebot:** Fisch bietet in der Verarbeitung unzählige Variationsmöglichkeiten für die Auslage in der Theke.
- **Intensiv im Geschmack:** Mit den passenden RAPS Produkten zur Veredelung machen Sie Ihrer Kundschaft richtig Appetit.



Unsere speziell für Ihren Bedarf entwickelte Rezeptplattform stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung. Sie erleichtert Ihnen die Arbeit, liefert eine große Auswahl an Rezepten und bietet Ihnen zudem vorgefertigte Deklarationsvorschläge.

myRAzept





## DORADE ROSÉ MAGIC CURRY

Rezeptnummer: 5504199 / für 1 kg Fisch

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
1 kg		Dorade
35 g	1000905	MAGIC CURRY
5 g		Rosmarinzwige, frisch
5 g		Thymianzwige, frisch
5 g		Limetten
2 g	1000813	ROSA BEEREN

### Herstellung:

1. Die Dorade von den restlichen Schuppen befreien, kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Thymian- und Rosmarinzwige in den Bauchraum einlegen.
3. Die Dorade fünfmal der Länge nach einschneiden und mit MAGIC CURRY marinieren.
4. In die Einschnitte halbierte Limettenscheiben einlegen und mit den ROSA BEEREN garnieren.
5. In der vorgeheizten Pfanne bis zum gewünschten Garstadium braten oder auf dem Grill in einer Grillschale zubereiten.

LINK [www.myrazept.de/recipes/8510](http://www.myrazept.de/recipes/8510)

### MAGIC CURRY

ART.-NR.: 1000905-003/-004



Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Geflügel und Spezialitäten vom Schwein und Lamm.

**Geschmack:** würzig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg



## WOLFSBARSCH MAGIC BÄRLAUCH

Rezeptnummer: 5507127

LINK [www.myrazept.de/recipes/8350](http://www.myrazept.de/recipes/8350)



### MAGIC BÄRLAUCH

ART.-NR.: 1000714-002/-003



## GOLDFORELLE MIT BRATFISCHWÜRZUNG

Rezeptnummer: 5507129

LINK [www.myrazept.de/recipes/8352](http://www.myrazept.de/recipes/8352)

### BRATFISCHWÜRZUNG

ART.-NR.: 1037127-003



## EDELFISCH-SPIESS

### MAGIC TOMATINO

Rezeptnummer: 5503700 / für 1 kg Fisch

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
330 g		Lachsfilet
330 g		Seelachs
340 g		Steinbutt
60 g		Zucchini
60 g		rote Zwiebeln
40 g	1692671	MAGIC TOMATINO

### Herstellung:

1. Fischfilet in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden und mit MAGIC TOMATINO würzen.
2. Zucchinischeiben und Zwiebelsegmente zu den Fischwürfeln schneiden.
3. Fischarten wechselweise mit Zwiebeln und Zucchini auf die Spieße stecken.
4. Bei mäßiger Hitze grillen (Grillschale) oder mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne bis zum gewünschten Garstadium braten.

LINK [www.myrazept.de/recipes/2785](http://www.myrazept.de/recipes/2785)

### MAGIC TOMATINO

ART.-NR.: 1692671-001/-002



Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Geflügel und mediterrane Fleischspezialitäten.

**Geschmack:** mediterran-würzig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

### MAGIC PINK PEPPER

ART.-NR.: 1000383-002/-003



## GAMBA-GARNELEN-SPIESS

### MAGIC KNOBLAUCH

Rezeptnummer: 5502835

LINK [www.myrazept.de/recipes/2289](http://www.myrazept.de/recipes/2289)

### MAGIC KNOBLAUCH

ART.-NR.: 1000722-003/-004



## SEETEUFEL-GAMBA-SPIESS

### MAGIC PINK PEPPER

Rezeptnummer: 5502844

LINK [www.myrazept.de/recipes/3196](http://www.myrazept.de/recipes/3196)





**LACHSFILET  
MAGIC ROSMARIN MEERSALZ**  
Rezeptnummer: 5506801 / für 1 kg Fisch

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
1,0 kg		Lachsfilet
50 g	1693796	MAGIC ROSMARIN MEERSALZ

**Herstellung:**

1. Lachsfilet portionieren und mit **MAGIC ROSMARIN MEERSALZ** marinieren.
2. Bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten oder grillen.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/2417](http://www.myrazept.de/recipes/2417)



**KABELJAU ART SALTIMBOCCA**  
Rezeptnummer: 5507124

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/8340](http://www.myrazept.de/recipes/8340)

**MAGIC LEMONPEPPER**  
ART.-NR.: 1698375-001/-002



**LACHSFILET MAGIC LEMONPEPPER**  
Rezeptnummer: 5506803

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/2419](http://www.myrazept.de/recipes/2419)



**ZITRONENPFEFFER**  
ART.-NR.: 1000595-005

**MAGIC ROSMARIN MEERSALZ**  
ART.-NR.: 1693796-002/-001



Würzmittel zum Marinieren für Fisch- und Fleischspezialitäten sowie für Kartoffeln und Gemüse.

**Geschmack:** mediterran-aromatisch

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg



**THUNFISCHSTEAK  
MAGIC TOMATINO**  
Rezeptnummer: 5504207 / für 1 kg Fisch

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
1,0 kg		Thunfischfilet
50 g	1692671	MAGIC TOMATINO

**Herstellung:**

1. Das Thunfischfilet zu Steaks portionieren und mit **MAGIC TOMATINO** marinieren.
2. In der vorgeheizten Pfanne bis zum gewünschten Garstadium braten oder auf dem Grill zubereiten.

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/8511](http://www.myrazept.de/recipes/8511)

**MAGIC TOMATINO**  
ART.-NR.: 1692671-001/-002



Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Geflügel und mediterrane Fleischspezialitäten.

**Geschmack:** mediterran-würzig

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

**MAGIC CAFE DE PARIS**  
ART.-NR.: 1703417-003/-002



**LACHSSTEAK ONTARIO**  
Rezeptnummer: 5507113

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/8287](http://www.myrazept.de/recipes/8287)



**STEAKPFEFFER ONTARIO**  
ART.-NR.: 1694270-001,  
WÜRZÖL SPEZIAL  
ART.-NR.: 1000692-003



**SCHWERTFISCHSTEAK MAGIC CAFE  
DE PARIS**  
Rezeptnummer: 5504209

**LINK** [www.myrazept.de/recipes/8542](http://www.myrazept.de/recipes/8542)



## SCHUPFNUDEL- LACHSFILET-PFANNE

Rezeptnummer: 5506534 /  
für 1 kg Gesamtmenge

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
550 g		Schupfnudeln
100 g		Lachsfiletwürfel (2x2 cm)
70 g		Kirschtomaten
70 g		Zwiebeln
80 g		Spitzkohl
50 g		grüne Bohnen (TK)
40 g		Sonnenblumenöl
40 g	1000383	MAGIC PINK PEPPER

### Herstellung:

1. Grüne Bohnen auftauen und ggf. halbieren.
2. Spitzkohl in grobe Streifen und Zwiebeln in Spalten schneiden.
3. Pflanzenöl mit **MAGIC PINK PEPPER** verrühren und mit allen Zutaten vermengen.
4. Im Heißluftofen bei 160 °C ca. 20–25 Minuten garen oder in der Pfanne braten.

LINK [www.myrazept.de/recipes/1327](http://www.myrazept.de/recipes/1327)



## FISCHPFANNE LOUISIANA

Rezeptnummer: 5503642

LINK [www.myrazept.de/recipes/1418](http://www.myrazept.de/recipes/1418)

MAGIC MANGO-CHILI  
ART.-NR.: 1695343-001/-002



MAGIC PINK PEPPER  
ART.-NR.: 1000383-002/-003



Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Gemüse, Geflügel und Fleisch aller Art.

**Geschmack:** aromatisch-würzig

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

MARINOX CAPRI  
ART.-NR.: 1000693-004/-009



## EDELFISCH-RAGOUT-ITALIA

Rezeptnummer: 5500118

LINK [www.myrazept.de/recipes/4580](http://www.myrazept.de/recipes/4580)



## SCHOLLENFILET PANIERT IM KNUSPERMANTEL

Rezeptnummer: 5506576

LINK [www.myrazept.de/recipes/5540](http://www.myrazept.de/recipes/5540)



GEWÜRZTE NASSPANADE CL  
ART.-NR.: 1705877-001,  
PANADE KNUSPERMANTEL  
ART.-NR.: 1705878-001

PANIERFIX GOLDEN BROWN SVS  
ART.-NR.: 1000531-001



Gewürzte Panade mit verkapseltem Salz für Fischfilets, Nuggets, Schnitzel und panierte Spezialitäten.

**Gebinde:** Eimer à 3,0 kg

PANIERDAS  
ART.-NR.: 1000797-002

## FISCH-NUGGETS GOLDEN BROWN

Rezeptnummer: 5503645 / für 1 kg Fisch

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
1,0 kg		Fischfilet
150 g	1000531	PANIERFIX GOLDEN BROWN SVS

### Herstellung:

1. Fischfilet in Nuggets schneiden.
2. Mit **PANIERFIX GOLDEN BROWN SVS** panieren.
3. In der Pfanne mit reichlich Öl oder in der Fritteuse ausbacken.

LINK [www.myrazept.de/recipes/1320](http://www.myrazept.de/recipes/1320)



## FISCHFILET PANIERT PANIERDAS

Rezeptnummer: 5507105

LINK [www.myrazept.de/recipes/8258](http://www.myrazept.de/recipes/8258)



## LACHSFILET AUF GEMÜSEJULIENNE

Rezeptnummer: 5500244 / für 1 kg Fisch

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
1,0 kg		Lachsfilet
150 g		Karotten
25 g	1091559	GEMÜSEWÜRZUNG
150 g		Lauch
150 g		Zucchini
50 g	1000704	MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER

### Herstellung:

1. Lachsfilets à 75 g gleichmäßig mit MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER marinieren.
2. Lauch, Karotten und Zucchini in Streifen schneiden und mit GEMÜSEWÜRZUNG würzen.
3. Ca. 70 g in eine Portionsschale (z. B. von BATANIA) einfüllen.
4. Marinierte Lachsfilets auflegen (2 St. pro Person).
5. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 150 °C garen.

LINK [www.myrazept.de/recipes/2453](http://www.myrazept.de/recipes/2453)

### MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER

ART.-NR.: 1000704-003/-006



Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Fleisch und Nudelgerichte.

**Geschmack:** Buttergeschmack-kräuterig

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

### MAGIC SALSALSA

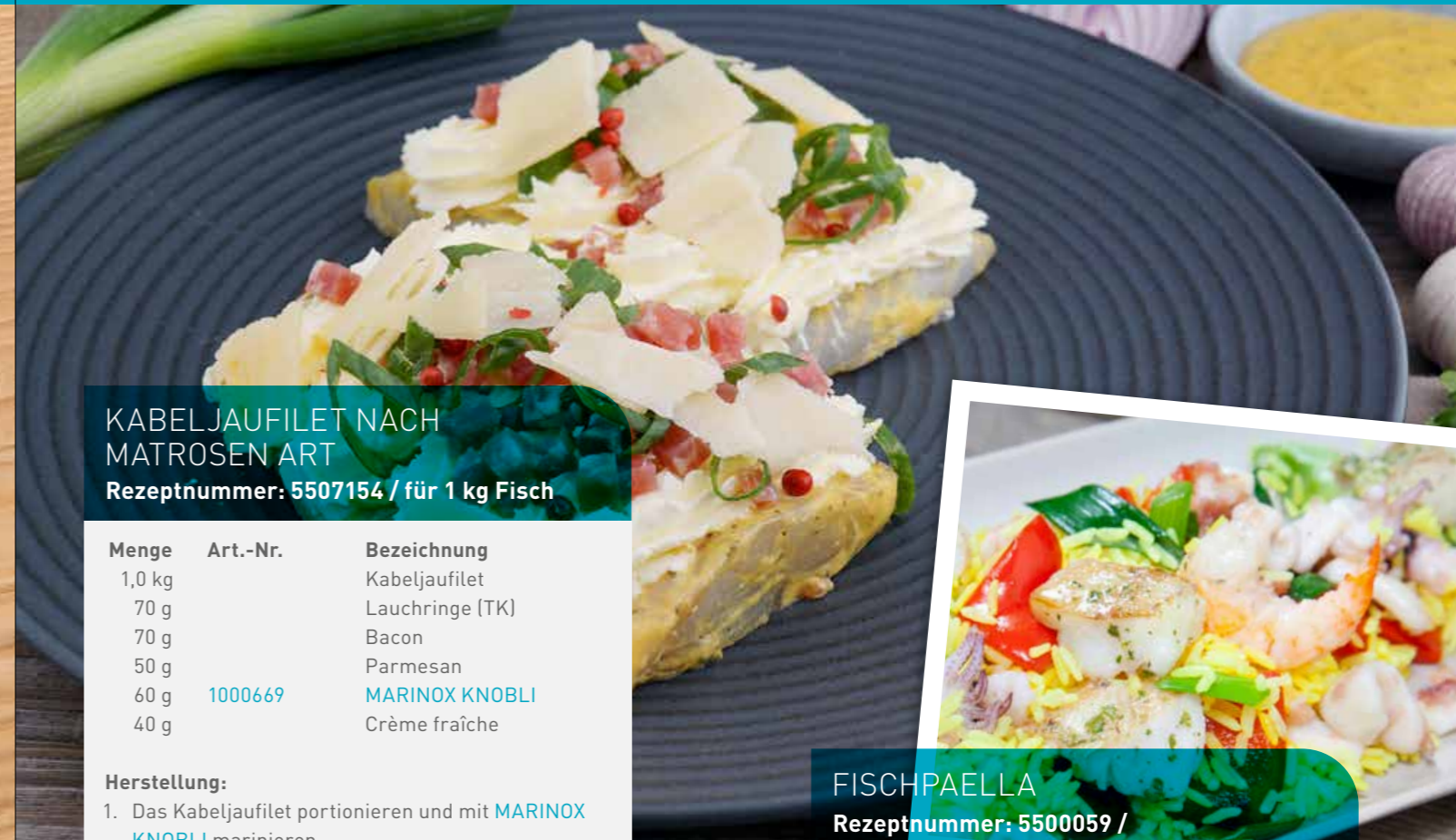
ART.-NR.: 1000912-002/-003



Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Fleisch und Convenience-Spezialitäten der südamerikanischen Küche.

**Geschmack:** würzig-scharf

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg



## KABELJAUFILET NACH MATROSEN ART

Rezeptnummer: 5507154 / für 1 kg Fisch

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
1,0 kg		Kabeljaufilet
70 g		Lauchringe (TK)
70 g		Bacon
50 g		Parmesan
60 g	1000669	MARINOX KNOBLI
40 g		Crème fraîche

### Herstellung:

1. Das Kabeljaufilet portionieren und mit MARINOX KNOBLI marinieren.
2. Den Bacon fein würfeln.
3. Crème fraîche mit einem Spritzbeutel auf das marinierte Kabeljaufilet auftragen. Abschließend die Baconwürfel, die Lauchringe und die Parmesanblättchen auflegen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten braten.

LINK [www.myrazept.de/recipes/8516](http://www.myrazept.de/recipes/8516)

### MARINOX KNOBLI

ART.-NR.: 1000669-006/-010



Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Steaks vom Rind, Schwein, Lamm und Geschnetzeltes.

**Geschmack:** würzig, Knoblauch-Kräuter-Note

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

### WÜRZADO ZU BRATFISCH

ART.-NR.: 1000542-004



Würzmittel zum Marinieren für Fisch, pochierte und gebratene Fischfilets.

**Geschmack:** würzig-kräuterig mit Zitronennote

**Gebinde:** TB à 1,0 kg

## FISCHPAELLA

Rezeptnummer: 5500059 / für 1 kg Gesamtmenge

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
170 g		Reis
15 g		Speiseöl
345 g		Trinkwasser
10 g	1000989	BRÜHE GEKÖRNT
60 g		Kabeljaufilet
60 g		Rotbarschfilet
60 g		Seelachs
3 g	1000542	WÜRZADO ZU BRATFISCH
170 g		Frutti di Mare
80 g		Paprika, rot
20 g		Frühlingszwiebelröllchen
7 g	1000651	CURRY

### Herstellung:

1. Reis mit Speiseöl, Wasser (34,5%) und BRÜHE GEKÖRNT bei 150 °C ca. 40 Minuten garen.
2. Fischfilets würfeln, WÜRZADO ZU BRATFISCH zugeben und in der Pfanne durchgaren.
3. Meeresfrüchte ebenfalls in der Pfanne kurz anschwanken.
4. Paprika in Würfel schneiden.
5. Alle Zutaten miteinander vermengen und in eine 1/1 GN-Schale füllen.
6. Bei 150 °C ca. 15 Minuten garen.
7. Erkalten lassen und in Portionsschalen abfüllen.
8. Wiedererwärmen: 90 Sekunden in der Mikrowelle (600 Watt) oder mit etwas Wasser in der Pfanne.

LINK [www.myrazept.de/recipes/3189](http://www.myrazept.de/recipes/3189)

## SEPIA-TINTENFISCHTUBEN GEFÜLLT

Rezeptnummer: 5503701 / für 1 kg Fisch

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
1,0 kg		Tintenfischtuben
50 g	1000912	MAGIC SALSALSA
140 g		grüne Bohnen (TK)
140 g		Gemüsemais (Konserve)
150 g		Kidneybohnen
400 g		Schmand
50 g		Parmesan
20 g	1000519	JALAPENO-MIX

### Herstellung:

1. Tintenfischtuben waschen und abtropfen lassen.
2. Füllung herstellen aus: grünen Bohnen, Mais, Kidneybohnen, grob gehackt, Parmesan, gerieben, Schmand und JALAPENO-MIX.
3. Tintenfischtuben mit der Masse füllen und mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Außenseite mit MAGIC SALSALSA marinieren.
5. Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne braten.

LINK [www.myrazept.de/recipes/2786](http://www.myrazept.de/recipes/2786)



## SPANISCHER FISCHSALAT

Rezeptnummer: 5503256 / für 1 kg Gesamtmenge

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
300 g		Rotbarschfilet
200 g		Zwiebeln
200 g		rote Zwiebeln
100 g		Paprika, gelb
100 g		Paprika, rot
78 g		Trinkwasser
9 g		Speiseöl
13 g	1000988	SALADRESSING KRÄUTERFEIN

### Herstellung:

1. Fischfilet dünsten, abkühlen lassen, in Würfel schneiden.
2. Zwiebeln in dünne Scheiben, Paprika in Streifen schneiden.
3. SALADRESSING KRÄUTERFEIN in Wasser einrühren. Das Speiseöl begeben.
4. Alle Zutaten in das Dressing einmengen.

LINK [www.myrazept.de/recipes/5475](http://www.myrazept.de/recipes/5475)

## RÄUCHERMATJES-SALAT

Rezeptnummer: 5503731 / für 1 kg Gesamtmenge

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
420 g		Räuchermatjes
120 g		Salatgurken
80 g		Paprika, rot
80 g		Paprika, gelb
130 g		rote Zwiebeln
110 g		Trinkwasser
25 g		Speiseöl
25 g	1000988	SALADRESSING KRÄUTERFEIN
10 g		Zucker

### Herstellung:

1. Matjes, Gurken und Paprika in feine Würfel schneiden.
2. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Dressing herstellen aus: Wasser, Öl, SALADRESSING KRÄUTERFEIN und Zucker.
4. Alle Zutaten vermischen.

LINK [www.myrazept.de/recipes/2787](http://www.myrazept.de/recipes/2787)

## SALADRESSING KRÄUTERFEIN

ART.-NR.: 1000988-009

Streufähiges Dressing mit Frischkräuternote für Blatt- und Rohkostsalate sowie Antipasti.

**Geschmack:** würzig-kräuterig

**Gebinde:** TB à 2,4 kg



## DIP TEX-MEX SALSA

Rezeptnummer: 5505097 / für 1 kg Gesamtmenge

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
760 g	1691149	CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST
150 g	1091174	PIKANT GEMÜSE
90 g	1693444	MAGIC TEX MEX

### Herstellung:

1. PIKANT GEMÜSE abtropfen lassen und fein hacken.
2. Sämtliche Zutaten vermengen.

LINK [www.myrazept.de/recipes/1984](http://www.myrazept.de/recipes/1984)

## MAGIC TEX MEX

ART.-NR.: 1693444-002/-001



Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ- und Convenience-Spezialitäten, Braten, Pfannengerichte und Dips.

**Geschmack:** Texas-Style, rauchig-scharf

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

## CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST

ART.-NR.: 1691149-009



Würzsauce mit süß-pikantem Geschmack. Fix und fertig geeignet für Currywurst, Schaschlik, Ragouts und Dips.

**Geschmack:** würzig-scharf

**Gebinde:** Kanister à 6,0 kg

## DIP KRÄUTER-ZITRONE

Rezeptnummer: 5503143 / für 1 kg Gesamtmenge

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
458 g		Schmand
450 g		Mayonnaise
50 g		Zucker
40 g	1000464	KRÄUTER-MEERSALZ
2 g	1091393	GOLDEN LEMON

### Herstellung:

1. Alle Zutaten verrühren und mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

LINK [www.myrazept.de/recipes/7464](http://www.myrazept.de/recipes/7464)

## KRÄUTER-MEERSALZ

ART.-NR.: 1000464-001



Würzsalz für mediterrane Gerichte, Salate und Gemüse.

**Geschmack:** kräuterig

**Gebinde:** Dose à 750 g

## MERKMALE FRISCHEN FISCHS:

- Ein Fisch sollte niemals nach Fisch riechen.
- Die Haut von Fischen hat eine natürliche Schleimschicht um den Körper.
- Die Augen der Fische sollten immer hervorstehen, feucht und klar sein.
- Die Kiemen der Fische müssen leuchtend rot und feucht sein.
- Beim Drucktest darf keine Delle im Filet zurückbleiben.
- Die Flossen dürfen nicht vertrocknet oder verklebt sein.

## DIE BELIEBTESTEN MEERESTIERE

-  **Lachs** (18,8%\*)
-  **Alaska-Seelachs** (17,7%\*)
-  **Thunfisch** (11,4%\*)
-  **Hering** (10,0%\*)
-  **Garnele** (7,4%\*)

\* Anteil der Fischarten am Fischverzehr.  
Quelle: Fisch-Informationszentrum

## GESUND ESSEN: VIELE GRÜNDE SPRECHEN FÜR FISCH

Der Wunsch nach ausgewogenem Essen ist mehr als ein Trend, gesundheitsbewusste Ernährung ist mittlerweile für viele Menschen eine alltägliche Selbstverständlichkeit. Mit seinen ungesättigten Fettsäuren (Omega 3) und allen essenziellen Aminosäuren macht Fisch jede Mahlzeit gesund und lecker. Er ist gut für den Gehirn- und Nervenzellstoffwechsel und wirkt darüber hinaus entzündungshemmend, schützt das Herz und die Gefäße. Makrelen, Sardinen, Sardellen oder Lachs gelten als echte Omega-3-Kraftwerke für den Körper. Außerdem versorgen Fisch und Meerestiere den Körper mit Vitaminen, insbesondere mit einer hohen Konzentration des lebenswichtigen Vitamins D. Regelmäßiger Fischverzehr – am besten einmal pro Woche – senkt laut der aktuellen EPIC-Studie sogar das Darmkrebsrisiko.



## KERNTEMPERATUR- EMPFEHLUNG ZUM GAREN

MEERESTIER	GLASIG	DURCH
Lachs	50–54 °C	60 °C
Forelle	54 °C	60 °C
Dorade	54 °C	60 °C
Kabeljau	54 °C	60 °C
Seelachs	54 °C	60 °C
Rotbarsch	54 °C	60 °C
Thunfischsteak	48–54 °C	55–60 °C
Zander	58 °C	60 °C
Hecht	58 °C	60 °C
Garnele	75 °C	80 °C



## HYGIENISCH FRISCH: FISCH LAGERN

Fisch sollte im Geschäft immer auf sauberem Eis liegen, damit eine konstante Temperatur zwischen 0 und 2 °C gewährleistet ist. Geben Sie Ihrer Kundschaft Tipps zum richtigen Umgang: So sollte in Papier transportierter Fisch nie direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein. Zuhause sollte der Fisch aus der Verpackung genommen, abgewaschen und auf einem Porzellanteller unter Frischhaltefolie im kältesten Teil des Kühlschranks gelagert werden. Wichtig: vor und nach dem Arbeiten mit Fisch immer gründlich Hände waschen.

## FISCH AUS DER PFANNE: FÜRS BRATEN GUT BERATEN

Gute Tipps, zufriedene Kundschaft: Je mehr Sie über Fisch und seine Zubereitung wissen, desto besser fühlt sich Ihre Kundschaft beraten. Fisch soll immer erst auf der Hautseite gebraten werden. Einfach die Haut einschneiden, damit sich das Filet nicht wölbt, und nicht zu häufig wenden, sonst reißt es. Bestenfalls brät man die Filetseite am Ende nur kurz an, damit der Fisch saftig bleibt. Für eine appetitliche Färbung, guten Geschmack und eine leicht knusprige Kruste genügt es, den Fisch vor dem Braten in etwas Mehl zu wenden. Nach dem Mehlieren sollte der Fisch allerdings schnell gebraten werden, sonst könnte er an der Pfanne ankleben.

Im Jahr 2019 wurden in Deutschland insgesamt

# 1,1 Millionen

Tonnen Fisch und Meeresfrüchte verzehrt.

Die Deutschen haben im Jahr 2019 für eine Rekordsumme von

# 4,1 Milliarden

Euro Fisch gekauft.

Quelle: Fisch-Informationszentrum

## RAFFINIERT MARINIERT: FÜR LECKERE ABWECHSLUNG

Marinaden dienen einst dazu, Lebensmittel haltbarer zu machen. Heute sorgen sie auch bei gegrilltem Fisch vor allem für individuelle Geschmacksnoten, für eine volle Entfaltung der Aromen und je nach Zutaten für einen Hauch Exotik. Neben hochwertigen Ölen enthalten unsere MAGIC und MARINOX Marinaden Salz sowie erstklassige Kräuter und Gewürze. Sie verleihen dem Gericht einen speziellen Glanz und eine ansprechende Optik. Egal um welche der vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen es sich handelt, unsere Marinaden sind leicht abdeckend und eignen sich für die Zubereitung von Speisen auf dem Grill, in der Pfanne und im Ofen.







# WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

Unsere Mitarbeiter beantworten gerne Ihre Fragen und stehen Ihnen zur individuellen Beratung zur Verfügung.

Kostenfreier Bestell-Service:

TEL. 0800 439 83 79 · FAX 0800 727 73 29  
MAIL: BESTELLSERVICE@RAPS.COM

Mehr Infos und Rezeptideen unter: [www.raps.com](http://www.raps.com) · [info@raps.com](mailto:info@raps.com)  
RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach

