

Angebot gültig bis 14.02.2024 (solange der Vorrat reicht)



Seafood satt

**Köstliches für Aschermittwoch
und Valentinstag** (beides am 14.2.)

**Rabattcode
zettl20**

**Sonderpreise und
20% Rabatt**
(ausgenommen bereits ver-
günstigte Angebote)
auf das weitere
Sortiment

Zettl GmbH
Lehnerstraße 1
4064 Oftring
T. +43 722163981-0
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at

Liebe FreundInnen des guten Geschmacks,
dieses Jahr fallen für Feinschmecker zwei Schlemmertage auf das gleiche Datum. Am 14.2. ist nicht nur der Tag der Liebenden sondern auch der Tag der Fischliebhaber. Für diesen speziellen Anlass haben wir eine Auswahl an feinsten Delikatessen für Sie getroffen. Köstlichkeiten aus dem Meer, von bester Qualität und Exklusivität.

Mit kulinarischen Grüßen,
Brigitta & Alice Zettl



Norw. Lachsfilets (10 Portionen je 150 g) 1,5 kg einzeln gefroren

Best.Nr. L1060

€ 55,00 statt € 74,00

Aufgrund der großen Nachfrage können wir Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, wieder als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität anbieten. Die Lachs-Portionen eignen sich perfekt zum Braten oder Grillen. norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, tiefgefroren, Ursprungsland: Norwegen



Tintenfisch-Tuben, Abtropfgewicht 800 g, roh, geputzt, einzeln gefroren,

Best.Nr. MA0

€ 29,90 statt € 39,90

Die küchenfertigen Kalamari sind ein Genuss sondergleichen - zart und strahlend weiß.

Die Regel lautet soft - tender - soft, was soviel heißt wie: Die Tuben sollen nur kurz gebraten oder gegrillt werden, 3 Minuten reichen, sonst sind sie zäh. Erhitzt man sie allerdings länger (ca. 45 Minuten, etwa für eine Fischsuppe oder ein Curry), dann werden sie wieder wunderbar weich.

Mehr als
25%
vergünstigt!



**Octopus Tentakel gekocht
1000 g blockgefroren,
Herkunft Mittlerer Ost Atlantik
Best.Nr. 22236**

€ 57,00 statt € 77,00

Wer Octopus liebt, weiß wie schwierig es ist, gute Qualität zu finden – und wie schwierig es sein kann, das Fleisch richtig weich zu kochen. Von unserem geschätzten Hamburger Fischhändler haben wir diesen Leckerbissen erhalten und wurden NICHT enttäuscht:

Buttrig zart sind diese vorgekochten Tentakel, sie schmecken wie frisch aus dem Meer.

Wir empfehlen: Wer will kann die Octopus-Beine einfach auftauen lassen und als Salat genießen. Auch als Octopus Carpaccio schmecken die Tentakel köstlich, einfach möglichst dünn aufschneiden und mit etwas Zitronensaft und Petersilie genießen. Natürlich kann man den Octopus auch braten oder grillen – alles ist möglich und vor allem ist es einfach köstlich!



**Thunfisch Red Tuna SAKU
4 x 250 g Filets (Block), einzeln gefroren,
roh, Herkunft Pazifik, Sashimi Qualität
Best.Nr. 22879**

€ 65,00 statt € 92,00

Saku ist die japanische Bezeichnung für Thunfisch-Filets, die gleich nach dem Fang blockförmig geschnitten und bei minus 60 Grad schockgefroren werden. Daher ist dies die höchste Qualität für Sushi und Sashimi. Köstlich ist der Tuna Saku auch wenn er rundum im Ganzen scharf angebraten wird.

Von unserem Hamburger Fischspezialisten, der die deutschen Gourmettempel beliefert, beziehen wir diesen herausragenden Thunfisch. Vor einem Jahr haben wir diesen Tuna Saku erstmals verkostet - mittlerweile ist es eines unserer meistverkauften Seafood-Produkte. Ein wahrer Gaumenschmaus.

Norwegische Wanderer

Neu im Sortiment: SKREI—Der Winterkabeljau aus Norwegen. Eine lange Tradition, eine kurze Saison und ein feiner Genuss.

Erstmals können wir Ihnen pünktlich zu Aschermittwoch diese einzigartige Delikatesse aus Norwegen anbieten.



Wildfang-SKREI

3 Loins je 140 g (gesamt 0,42 kg) ohne Haut, roh, einzeln gefroren, Herkunft: Norwegen

Best.Nr. WN2418

€ 18,30 statt € 24,90

Im Alter von 5-7 Jahren wandert dieser Edelfisch Jänner bis April vom Barentsee zum Laichen zu den Lofoten. Für die Lofotenfischer bestimmt diese Wanderung seit Jahrhunderten ihren Angelythmus. Heute darf der Winterkabeljau nur noch streng begrenzt und nachhaltig mit Leine gefischt werden.

Der Skrei ist aufgrund seines festen, fettarmen Fleisches begehrt. Der Fisch schmeckt besonders aromatisch mit einer leichten Salz-Note.

Die Loins lassen sich braten und auch pochieren — ein unglaublicher Genuss!

Caribbean Queen

Wahrlich königlich ist dieses edle Krustentier. Entdecken Sie die unvergleichliche Qualität der Langustenschwänze aus der Karibik! Unser exklusives Produkt wird Sie mit seinem einzigartigen Geschmack und seiner herausragenden Frische begeistern.



Wildfang-Langustenschwanz

ca. 450 g, roh, gefroren, Herkunft Karibik

Best.Nr. M218

€ 69,00 statt € 89,00

Jeder einzelne Langustenschwanz wird von Hand ausgewählt, um sicherzustellen, dass nur die besten Exemplare zu Ihnen gelangen. Unsere Langustenschwänze sind frei von jeglichen Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln, sodass Sie die pure Natürlichkeit auf Ihrem Teller genießen können. Die Languste kann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. Sie ist eine besondere Delikatesse - ein Genuss den Sie sich nicht durch's Netz gehen lassen sollten! Das zarte Fleisch hat einen geringen Fettanteil und viel Eiweiß. Die Languste weist einen edlen Eigengeschmack auf und sollte nur sparsam gewürzt werden.

**Rezepte für Skrei und Languste finden Sie auf Seite 6:
Pochierter Buttermilch-Skrei mit Dill-Gurkensalat
Languste mit beurre blanc und Selleriemousse
Gutes Gelingen!**

Lachs und Kaviar

Für edle Anlässe eignen sich Lachs und Kaviar natürlich besonders. Sind diese Delikatessen doch Sinnbild für Exklusivität, Genuss und Gaumenfreuden.



Kaviar Osietra Signature Nano 10 g (Caviar Neuvic, Frankreich)

Best.Nr. 22785

€ 26,00 statt € 34,00

Lachskaviar 250 g (Caviar Neuvic, Frankreich)

Best.Nr. 1018

€ 85,00 statt € 148,00

Forellenkaviar 250 g (Caviar Neuvic, Frankreich)

Best.Nr. 1019

€ 39,00 statt € 55,00

Norw. Graved Lachs ganz 0,9-1,1 kg

Best.Nr. 1005

€ 59,00/ kg statt € 83,50/ kg

Norw. Rygg Filet ca. 0,4-0,6 kg

Best.Nr. 1010

€ 104,00/ kg statt € 139,00/ kg

Das Räucherlachs-Rückenfilet ist das edelste Stück vom Lachs. Das Mittelstück ist ohne Räucherhaut, besonders zart und wohlschmeckend. Ein Maximum an Saftigkeit und ein Minimum an Fett.

GRATIS

zu Graved Lachs und Rygg-Filet:
Meerrettich-Rote Rüben Sauce

Perfekte Kombinationen.



Stör-Set

Best. Nr. F24182

€ 34,00 statt € 44,90

Stör-Filet 120 g mariniert mit Olivenöl und Zitrone in der Dose 120 g

Osetra Caviar Nano 10 g - Caviar Neuvic



Große Fischbox

Best. Nr. F24181

€ 76,00 statt € 110,50

- 3 Skrei Loins je 140 g, TK
- 3 Lachsfilets je 150 g, TK
- Seeteufel-Bäckchen 450 g, TK
- Red Tuna Saku 250 g, TK
- mediterranes Fischgewürz 50 g



Valentins Menü

Best. Nr. F24184

€ 110,00 statt € 151,50

- Rygg –Filet mindestens 450 g
- Osetra Kaviar 10 g
- 1 Packung Mini-Blinis (30 Stk)
- 1 Flasche Rosé Champagner 0,75 l -Drappier



Geschenkbbox Glanzlicht

Best.Nr. 22267

€ 51,00 statt € 68,00

Il Vino dei Poeti Rose, Schaumwein 0,75 l und Prosecco-Kelch Magnifico - Bottega

Deko Feder im Zettl-Geschenkkarton schwarz 36x18x10



Exquisite Dinner-Box

Best. Nr. F24185

€ 185,00 statt € 281,00

- Forellenkaviar 250 g
- 1 Packung Mini-Blinis (30 Stk)
- 2 Wildfang-Langusten je ca. 450 g
- 1 Flasche Rosé Champagner—Drappier



Butter-Set von Cruscana

Best.Nr. F24186

€ 11,00 statt € 14,90

Hummerbutter 100 g / Lachsbutter 100 g / Krabbenbutter 100 g

Eine Köstlichkeit am Toast zum Aperitif oder zum Verfeinern von Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichten.



Saucen-Set für seafood

Best. Nr. F24183

€ 7,20 statt € 11,50

Senf –Dill Sauce (85 ml)
Feigen-Senf Sauce (85 ml)
Preiselbeer-Sahne- Meerrettich Sauce (80 ml)



6 Flaschen

Rosé Brut
Champagner -
Drappier

Best. Nr. F24188

€ 189,00

statt € 246,00
Herrlich prickelnder
Champagner aus
der Urville
Prunkvoll und
exklusiv zum
Aperitif.



2 Fischschalen

NEMO

Best. Nr. F24187

€ 11,00 statt € 15,20

Ideal für Vorspeisen,
feine Fischsüppchen,
Salate und Saucen.

Rezepte.

Zum Nachkochen.



Pochierter Buttermilch –Skrei mit Dill-Gurkensalat

Zutaten für 2 Personen

2 Skrei Loins
250 ml Buttermilch
1 Gurke
1 kleiner Bund Dill, abgezupft und klein geschnitten
2 EL Weißer Balsamico
1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf
Salz, Pfeffer

Skrei über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Die Loins 1 Stunde in einem Topf mit Buttermilch einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze pochieren. Den Fisch aus dem Topf nehmen und vorsichtig abtupfen.

Für den Gurkensalat die Gurken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Dill vermengen. Für das Dressing weißen Balsamico, Senf und Sonnenblumenöl vermischen, abschmecken und über die Gurke geben.

Auf Tellern anrichten und den pochierten Skrei darauf setzen.

Languste mit beurre blanc und Selleriemousse

Zutaten für vier Personen

2 Langustenschwänze
1 l Fischfond
Saft von 1 ½ Zitronen
1 Schalotte, gewürfelt
200 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt
1 Bund frischer Estragon, fein gehackt
0,3 l Milch
1 EL Butter
1 EL Schlagobers
200 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer

Die Langusten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Den Fischfond in einem Topf erhitzen, den Saft einer halben Zitrone sowie etwas Estragon beimengen. Den Fond vom Herd nehmen.

Nun die Langusten ca. 10 Minuten im Fond ziehen lassen (Wichtig: Die Langusten sollten keinesfalls mehr aufgekocht werden!)

Die Selleriewürfel mit einer Prise Salz und Pfeffer in Milch mit etwas Wasser weich dünsten und anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Nun die weiche Butter und Schlagobers beimengen, nochmals pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Den Weißwein mit den Schalottenstücken in einem Topf aufkochen bis die Flüssigkeit fast zur Gänze verdampft ist. Kalte Butter in Scheiben langsam mit einem Schneebesen einrühren und den Saft einer Zitrone beimengen. Die Sauce darf dabei nicht zu heiß werden, da die Butter sonst gerinnt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Langusten aus dem Topf nehmen, mit einem scharfen Messer halbieren. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Langustenhälften auf der Schnittseite kurz anbraten. Anschließend auf vorgewärmten Tellern mit dem Selleriemousse und der beurre blanc anrichten. Mit etwas gehacktem Estragon dekorieren.



Bestellzettel

Zettl GmbH

Lehnerstraße 1
4064 Oftering
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at
+437221 63981 0



AKTIONSCODE zettl20

Mit diesem Rabattcode können Sie in unserem webshop www.zettlgmbh.at zu den Sonderpreisen bestellen, außerdem erhalten Sie mit diesem Code 20% Rabatt auf unser reguläres Sortiment. (ausgenommen Sonderpreise)

Bestellen: Per E-Mail oder in unserem Onlineshop www.zettlgmbh.at.

AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.

Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen lt. www.zettlgmbh.at

<u>STK</u> Lachsfilets 10x 150 g, TK	Best.Nr. L1060	€ 55,00
<u>STK</u> Tintenfisch-Tuben 800 g, TK	Best.Nr. MA0	€ 29,90
<u>STK</u> Octopus Tentakel gekocht, 1000 g, TK	Best.Nr. 22236	€ 57,00
<u>STK</u> Thunfisch SAKU 4 x 250 g Filet, TK	Best.Nr. 22879	€ 65,00
<u>STK</u> Skrei 3 x 140 g, TK	Best.Nr. WN2418	€ 18,30
<u>STK</u> Langustenschwanz ca. 450 g, TK	Best.Nr. M218	€ 69,00
<u>STK</u> Kaviar Osietra Signature NANO frisch	Best.Nr. 22785	€ 26,00
<u>STK</u> Lachskaviar 250 g	Best.Nr. 1018	€ 85,00
<u>STK</u> Forellenkaviar 250 g	Best.Nr. 1019	€ 39,00
<u>STK</u> Graved Lachs 0,9-1,1 kg (plus gratis Sauce)	Best.Nr. 1005	€ 59,00/ kg
<u>STK</u> Rygg-Filet 0,4-0,6 kg (plus gratis Sauce)	Best.Nr. 1010	€ 104,00/ kg
<u>STK</u> Stör-Set	Best.Nr. F24182	€ 34,00
<u>STK</u> Geschenkbox Glanzlicht	Best.Nr. 22267	€ 51,00
<u>STK</u> Seafood Saucen-Set	Best.Nr. F24183	€ 7,20
<u>STK</u> Große Fischbox	Best.Nr. F24181	€ 76,00
<u>STK</u> Valentins-Box	Best.Nr. F24184	€ 110,00
<u>STK</u> Exquisite Dinner-Box	Best.Nr. F24185	€ 185,00
<u>STK</u> Butter Set von Cruscana	Best.Nr. F24186	€ 11,00
<u>STK</u> 6 Flaschen Champagner-Drappier	Best.Nr. F24188	€ 189,00
<u>STK</u> Fisch-Schalen-Set	Best.Nr. F24187	€ 11,00

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Zustellung durch den Paketdienst DHL

am _____ TT/MM/JJ - je DI/ MI /DO möglich (ganztags, Unterschrift erforderlich)

Versandkosten AT bis 5 kg: € 10,90/ bis 10 kg: € 11,90/ bis 15 kg: € 12,90

Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr

Versandkosten AT bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00

Abholung bei Zettl GmbH: Lehnerstr. 1, 4064 Oftering

am _____ TT/MM/JJ - je Mo/DI/ MI /DO je 9.00-13.00 Uhr

außer 12.2. und 13.2.: 9.00 - 18.00:

Aschermittwochs-Kostproben und bis zu 30% Rabatt auf viele Lagerartikel