

MitarbeiterInnenaktion gültig bis 30.6.2024

# Die Schätze des Meeres

Seafood für Grill und Herd.

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

Rabattcode  
**zettl20**  
Sonderpreise und  
20% Rabatt  
(ausg. Angebote)  
auf das weitere  
Sortiment  
www.zettlgmbh.at



Liebe FreundInnen des guten Geschmacks,

wir stimmen uns auf die warmen Tage ein und damit auf die Meeresfrüchteküche. Schnell, unkompliziert und köstlich - so verstehen wir seafood am Teller. Nun werden wieder die langen Tafeln gedeckt, wir haben Lust den Tag im Freien zu verbringen. Egal ob Sie den Griller einheizen oder delikate Meeresfrüchte-Salate vorbereiten möchten - die besten Zutaten für eine Garten-Party, einen Frühlings-Brunch oder ein seafood-Platte finden Sie bei uns.

Mit kulinarischen Grüßen,

Brigitta und Alice Zettl



### **Lachsfilets**

**einzel gefroren (10 Portionen je 150 g) gesamt 1,5 kg, roh, ohne Haut, Norwegen  
Best.Nr. L1060**

**€ 55,00 statt € 74,00**

Wir können Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, wieder als rohe, portionierte Filets anbieten. Die Lachsportionen eignen sich perfekt zum Braten oder Grillen.

---

**Octopus Tentakel gekocht, 1000 g blockgefroren, Herkunft Mittlerer Ost Atlantik, ca. 12-16 Stk.**

**Best.Nr. 22236**

**€ 59,00 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 oder dünn aufschneiden, mit etwas Zitronensaft als Carpaccio.

Natürlich kann man den Octopus auch braten oder grillen – alles ist möglich und vor allem ist es einfach köstlich!



---

**Thunfisch Red Tuna SAKU,  
2 x 250 g Filets (Block), roh, Herkunft Pazifik, gefroren, Sashimi Qualität**

**Best.Nr. 22129**

**€ 31,00 statt € 46,00**

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.





**Wildfang-Langustenschwanz**  
**ca. 450 g, roh, gefroren, Herkunft Karibik**  
**Best.Nr. M218**

**€ 65,00 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.



**Tintenfisch Tentakel Scheiben**  
**800 g Abtropfgewicht, einzeln gefroren,**  
**Herkunft: Peru**

**Best.Nr. 0608**

**€ 23,00 statt € 32,00**

Unschlagbar praktisch sind die Tintenfisch-Scheiben. Die etwa gleich großen Stücke sind vorgekocht und eignen sich perfekt für einen mediterranen Tintenfisch-Salat. Auftauen lassen und nur noch marinieren - zum Beispiel mit frischen Tomaten, Oliven und Kräutern. Oder dünsten Sie etwas Fenchel und Stangensellerie an und richten das Gemüse mit den Tintenfischscheiben an. Abgeschmeckt mit Olivenöl, Petersilie und Zitrone ist das eine perfekte, leichte Vorspeise!



**Jakobsmuschelfleisch**  
**ohne Rogen, ohne Schale, einzeln gefroren,**  
**800 g, Abtropfgewicht Herkunft Nordwest-Pazifik**

**Best.Nr. M43**

**€ 45,00 statt € 60,00**

Zwischen den fächerförmigen Schalen der Jakobsmuschel verbirgt sich das weiße Fleisch. Die Jakobsmuschel ist eine der größten essbaren Muscheln. Das aromatische und zarte Fleisch schmeckt nussig und etwas süßlich. Der außergewöhnliche Geschmack und die vielfältigen Zubereitungsarten beflügeln Köche zu Spitzenleistungen. Die Jakobsmuschel kann gebraten, gegrillt, gedünstet, gratiniert oder sogar pochiert werden.



**St. Pierre**  
**Petersfisch-Filet einzeln gefroren 800 g**  
**Abtropfgewicht, Herkunft Nordostatlantik**  
**Best.Nr. M18**

**€ 25,00 statt € 33,00**

Das Fleisch des Petersfisch ist fest und quasi grätenfrei. Das Filet ist vielfältig einsetzbar - egal ob kurz gedämpft, pochiert oder in Butter und Kräutern gebraten - dieser Fisch ist immer ein Genuss.

Übrigens soll der Legende nach dem heiligen Petrus ein Taler bei ein Bootsfahrt ins Wasser gefallen sein. Schnell fischte er mit seiner Hand nicht nur das Geldstück sondern auch noch einen Fisch - den Petersfisch - heraus.

## Wildfang-Garnelen (Größe M/L)

einzel gefroren, ohne Kopf , ohne Darm, 1000 g  
(Abtropfgewicht 800 g), Herkunft Pazifik)

Garnelen zählen zu den beliebtesten Meeresfrüchten. Sind sie doch vielfältig einsetzbar: Ob gegrillt, gekocht, gebraten, für die mediterrane oder für die asiatische Küche. Die Zubereitung ist schnell und einfach, der aromatischen Geschmack und die charakteristischen Farbe sind das Highlight vieler Gerichte.

Weitbekannt sind unsere Riesen-Wildfanggarnelen: Knackig und trotzdem zart und vor allem köstlich.

Die Größe 13/15 (ca 26 bis 30 Stück pro Kilogramm) ist unsere Universal-Größe. Die Garnelen kann man Grillen, sie passen gut zu Pasta und eignen sich auch für köstliche Salate.



**Wildfang-Garnelen**  
13/15 (Größe M/L)  
**MIT** Schale  
Best.Nr. M129  
€ 35,50 statt € 51,00

**Wildfang-Garnelen**  
13/15 (Größe M/L)  
**OHNE** Schale  
Best.Nr. M12  
€ 38,50 statt € 55,00

mehr als  
**30%**  
Rabatt

## Seafood satt!

Premium Fisch und Meeresfrüchte - für elegante Dinner, für gesellige Grillnachmittage oder einfach für köstliche Genussmomente. Perfekt um in die warme Jahreszeit zu starten.

### Seafood Box klein

- Wildfang Garnelen OHNE Schale 8/12 (Gr. L), 800 g, einzeln gefroren  
- 4 Lachsfilets einzeln gefroren je 150 g  
**Best.Nr. 22868**  
**€ 63,00 statt € 89,10**

### Seafood Box groß

- Wildfang Garnelen 8/12 (Gr. L) 800 g MIT Schale  
- 10 Lachsfilets einzeln gefroren je 150 g  
- 4 x Thunfisch Red Tuna SAKU je 250 g einzeln gefroren  
**Best.Nr. 22869**  
**€ 158,00 statt € 224,00**



# Perfekte Begleiter

Für das perfekte Genusserlebnis braucht man viele Kleinigkeiten, die ideal aufeinander abgestimmt sind. Hier geht es nicht um große Auftritte, sondern die I - Tüpfelchen am Teller.



**Umami Paste, Taste Nr. 5, 70 g- Laura Santtini**  
**Best. Nr. 557000**  
**€ 6,50 statt € 8,50**

Was ist Umami? Süß, sauer, bitter und salzig sind als die 4 Basis-Geschmacksrichtungen bekannt. Umami ist der 5. Geschmack, der zumeist als herzhaft, würzig beschrieben wird. Auf Japanisch bedeutet UMAMI „Essenz des Köstlichen“. In dieser Umami Paste vereinen sich lauter Zutaten, die vor umami strotzen: Tomatenmark, Sardelle, Oliven, Balsamico, Steinpilz und Parmesan. Entwickelt hat die Paste Laura Santtini, eine italienischstämmige Londonerin. Sie empfiehlt, Speisen damit kurz vor dem Servieren abzuschmecken. Wir nutzen die Paste vor allem für Saucen oder als Rub.



**Knoblauch-Mayonnaise - La Cucino de Lola 160 g**  
**Best.Nr. 740012**  
**€ 6,00 statt € 7,70**

Die beste Mayonnaise die wir kennen! Sie schmeckt besonders gut zu Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten. Sie hat eine cremige Konsistenz, da sie mit einem Schneebeesen geschlagen wurde – wie in der eigenen Küche.



**Tagliatelle-Duo von Bella Italia**  
**Best.Nr. 22871**  
**€ 8,90/ Set statt € 12,80/ Set**

- **Tagliatelle al limone 250 g**  
 - **Tagliatelle al Nero di Seppia 250 g**  
 Pasta passt immer! Zu Fisch und Meeresfrüchten schmeckt natürlich die leichte Zitronen-Pasta besonders gut. Ein optisches und geschmackliches Highlight am Teller ist die dunkle Tintenfisch-Tagliatelle - zb. In Kombination mit der weißen Jakobsmuschel!



**Essig-Duo von Belberry**  
**Best.Nr. 22870**  
**€ 19,00/ Set statt € 25,80/ Set**

- **„Sweet Tomato“ Tomatenessig 200 ml**  
 Ein perfektes Condimento zu italienischen Brotsalaten, über Bohnensalate, in Grillsaucen und zu Käse.  
 - **„Cameroon Mango“ Mangoessig 200 ml**  
 Dieser fruchtige, leicht säuerliche Essig schmeckt hervorragend über Spargel, an Kohlgerichten wie Kohlrabi und Rosenkohl, zu Vanillepudding und zu gebratenem und gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.

# Rezepte.

Zum Nachkochen.

## Gegrillte Languste mit frischem Spargel und schneller Sauce Hollandaise

1 Langustenschwanz, über Nacht im Kühlschrank aufgetaut  
weißer, geschälter und grüner, ungeschälter Spargel  
2 Eidotter  
125 g kalte Butter  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

Den Grill vorheizen. Wasser in einem großen Topf kochen und die Languste etwa 3 Minuten köcheln, anschließend abtropfen und etwas abkühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer halbieren. Nun die Languste mit der Fleischseite auf den heißen Rost legen und etwa 5-8 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit den Spargel bissfest kochen (dem Kochwasser können Sie einige Spritzer Zitrone beimengen).

Für die Sauce Hollandaise in eine Schüssel Eidotter und 2 EL kaltes Wasser geben. Nun über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig rühren und stückchenweise die Butter beimengen bis eine sämige Sauce entsteht. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles auf Tellern anrichten und mit Weißbrot genießen.



🍴 🍴 🍴

## Gegrillter Oktopus auf Kartoffel-Stampf mit Tomaten-Schnittlauch

800 g Oktopus-Tentakel, über Nacht im Kühlschrank aufgetaut  
2 große, fleischige Tomaten, klein gewürfelt  
Rosmarin, Thymian  
Olivenöl  
500 g mehliges Kartoffeln  
25 g kalte Butter  
1 Bund Schnittlauch fein gekackt  
Salz  
1 Schalotte, fein gewürfelt

Die Tentakel mit etwas Olivenöl, Rosmarin- und Thymian-Zweigen marinieren.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Im gut gesalzenen Wasser weich kochen, anschließend abseihen. Mit einer Gabel die heißen Kartoffel gut zerdrücken und Butter einrühren und mit Salz abschmecken.

Die Tentakel am heißen Grill oder in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

Die Schalotten in etwas Olivenöl glasig dünsten. Die Tomaten-Würfel kurz mit-schwenken und mit Schnittlauch und Salz würzen.

In einem tiefen Teller einen Schöpfer Kartoffelstampf mittig setzen und darauf dann einige Oktopus-Tentakel legen. Nun rundum den Teller mit den Tomaten garnieren und mit etwas Schnittlauch bestreuen.



🍴 🍴 🍴

## Jakobsmuscheln auf Fenchel-Pinienkerne-Salat

6 Jakobsmuscheln  
1 Fenchel  
1 Tomate, gewürfelt  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
1 Handvoll Pinienkerne

Fenchel waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Nun in dünne Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelstreifen etwa 10 Minuten dünsten. 5 Minuten lang die Tomatenwürfel mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun in einer sauberen Pfanne Pinienkerne (ohne Öl) anrösten, anschließend die Kerne beiseite geben.

Für die Jakobsmuscheln in der Pfanne Olivenöl erhitzen und die Muscheln je Seite 1 Minute scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fenchel-Salat mit den Pinienkernen mischen und auf einem Teller anrichten und darauf die Jakobsmuscheln setzen.



🍴 🍴 🍴

# Bestellzettel

## Zettl GmbH

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



## AKTIONSCODE zettl20

Mit diesem Rabattcode können Sie in unserem webshop [www.zettlgmbh.at](http://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](http://www.zettlgmbh.at).

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

Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen lt. [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)

<u>STK</u> Lachsfilets 1,5 kg TK	Best.Nr. L1060	€ 55,00
<u>STK</u> Octopus Tentakel gekocht, 1000 g TK	Best.Nr. 22236	€ 59,00
<u>STK</u> Thunfisch SAKU 2 x 250 g Filet TK	Best.Nr. 22129	€ 31,00
<u>STK</u> Wildfang Langusten-Schwanz ca. 450 g TK	Best.Nr. M218	€ 65,00
<u>STK</u> Tintenfisch Tentakel Scheiben TK	Best.Nr. 0608	€ 23,00
<u>STK</u> Jakobsmuschelfleisch 800 g TK	Best.Nr. M43	€ 45,00
<u>STK</u> Petersfisch-Filets 800 g TK	Best.Nr. M18	€ 25,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 13/15 MIT Schale 800g TK	Best.Nr. M129	€ 35,50
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 13/15 OHNE Schale 800g TK	Best.Nr. M12	€ 38,50
<u>STK</u> Seafood Box klein	Best.Nr. 22868	€ 63,00
<u>STK</u> Seafood Box groß	Best.Nr. 22869	€ 158,00
<u>STK</u> Umami Paste 70 g	Best.Nr. 557000	€ 6,50
<u>STK</u> Knoblauch Mayonnaise	Best.Nr. 740012	€ 6,00
<u>STK</u> Tagliatelle Duo von Bella Italia	Best.Nr. 22871	€ 8,90
<u>STK</u> Essig-Duo von Belberry	Best.Nr. 22870	€ 19,00

## Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname \_\_\_\_\_  
Straße, Nr. \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort \_\_\_\_\_  
Mobilnr. \_\_\_\_\_  
Email \_\_\_\_\_

## Lieferung/ Abholung

nicht möglich an Feier- und Zwickeltagen

- Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftring

am \_\_\_\_ (TT/MM) > je DI, DO, FR: 9-13 Uhr MI: 9-16 Uhr möglich

- Zustellung durch den Paketdienst DHL in Österreich**

am \_\_\_\_ (TT/MM) - je MI, DO möglich

Zustellung zwischen 8 und 17 Uhr. 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** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)

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