

# Lachsfilet ohne Haut fangfrisch

## Norwegisches Lachsfilet ohne Haut – Nachhaltig gezüchtet, zart im Biss, pur im Geschmack

✓ Ohne Haut · ✓ Ohne Stehgräten · ✓ Aus verantwortungsvoller Aquakultur

Entdecken Sie den puren Genuss feinsten Lachsfiles – **fangfrisch, ohne Haut und grätenfrei**. Unser hochwertiges Lachsfilet stammt aus **kontrollierter norwegischer Aquakultur**, die für höchste Qualität, Nachhaltigkeit und Tierschutz steht. Die perfekte Wahl für bewussten Genuss – schnell zubereitet, vielseitig einsetzbar und unverfälscht im Geschmack.

### Warum unser norwegisches Lachsfilet?

**Ohne Haut & ohne Stehgräten** – Sofort bereit für die Pfanne, den Grill oder den Ofen

**Aus nachhaltiger Aquakultur** – Umweltfreundlich, antibiotikafrei & lückenlos kontrolliert

**Rein & mild im Geschmack** – Kein Fischgeruch, sondern zartes, saftiges Fleisch

**Perfekt für die schnelle Küche** – Ob gebraten, gedünstet oder pochiert

**Reich an Omega-3 & Eiweiß** – Für gesunde Ernährung und bewussten Lebensstil

**Stückgewicht:** ca. 150–200 g

⚠ Hinweis: Trotz bester Verarbeitung können einzelne, sehr feine Gräten nicht völlig ausgeschlossen werden.

### Rezeptidee: Zitronen-Kräuter-Lachsfilet aus der Pfanne

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten · **Schwierigkeit:** Einfach · **Portionen:** 4

#### Zutaten:

- 4 Lachsfilets ohne Haut (je ca. 150–200 g)
- 2 EL Olivenöl, 50 g Butter
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb & Saft)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 Bund frische Kräuter (z. B. Dill, Thymian, Petersilie)
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 1 EL Honig für feine Süße

#### Zubereitung:

##### 1. Filets würzen & vorbereiten

Lachsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

##### 2. Anbraten

Öl in Pfanne erhitzen, Lachs 3–4 Min. pro Seite goldbraun braten.

##### 3. Kräuterbutter-Sauce zubereiten

Hitze reduzieren, Butter, Knoblauch, Zitronensaft und Kräuter zugeben. Optional: Honig.

##### 4. Servieren

Lachs mit Sauce übergießen, mit Kräutern und Zitronenscheiben anrichten.

---

### Beilagenempfehlung:

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- **Kartoffel-Lieblinge:** Ofenkartoffeln, Püree oder Rösti
  - **Leicht & grün:** Brokkoli, Spargel, Zucchini
  - **Frisch:** Gurkensalat oder gemischte Blattsalate
- 

## Tipp:

**Nicht zu lange braten!** Der Lachs bleibt besonders saftig, wenn er nach dem Anbraten kurz in der Resthitze der Pfanne nachzieht.  
**Für den Grill:** Lachsfilets in Backpapier oder Alufolie mit Zitrone & Kräutern einschlagen – fertig in 8–10 Minuten.

---

## Fazit:

Mit unserem **norwegischen Lachsfilet ohne Haut** bringen Sie ein echtes Premium-Produkt auf den Teller: **rein, nachhaltig, vielseitig und schnell zubereitet.** Ob als Alltagsklassiker oder festliches Hauptgericht – dieses Filet überzeugt durch Qualität und Geschmack.

Jetzt bestellen & die Vorteile norwegischer Aquakultur selbst erleben!

---

## Zum Produkt

### Nährwerte

#### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	207 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	0,07 g
Natrium	0 g

### Allergene

Fisch	Ja
-------	----

**Zutaten**  
GreetFish GmbH  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
Lachs  
Hinweiszamt: Emden

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsart

Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur

### Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH  
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

### GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden