Lachssteak Steak Norw. Lachs im Anschnitt

Lachssteak Norwegischer Lachs im Anschnitt – Fangfrisch & Saftig

Unser **Lachssteak im Anschnitt** stammt aus den klaren, kühlen Gewässern Norwegens und überzeugt durch seine **zarte Struktur**, **intensive Farbe** und den **vollen Geschmack** des Nordatlantiks. Die **feinfaserige Textur** und das typisch **orange-rosafarbene Fleisch** machen diesen Fisch zu einer echten Delikatesse für Genießer. Ob in der Pfanne, auf dem Grill oder im Ofen – **Lachssteak** ist vielseitig und immer ein Genuss.

Qualität & Herkunft

- **Frischer Lachs aus Norwegen** – aus verantwortungsvoller und **nachhaltiger Zucht**
- Ideal für: **Braten, Grillen oder Backen**
- Besonders **saftig durch den Anschnitt** – mit Haut und charakteristischer Marmorierung
- Reich an **Omega-3-Fettsäuren**, **hochwertigem Eiweiß** und **Vitamin D**

Rezept: Lachssteak mit Kräuter-Zitronen-Butter

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Einfach
Portionen: 4

Zutaten:

- 4 **Lachssteaks im Anschnitt** (je ca. 180–200 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL frische Kräuter (z. B. **Dill**, **Petersilie**, **Schnittlauch**)
- 50 g Butter
- 1 Bio-Zitrone, in Scheiben

Zubereitung:

1. **Lachssteaks würzen** – mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Kurz ruhen lassen.
2. **Pfanne erhitzen** – Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen.
3. **Braten** – Lachssteaks 3–4 Minuten pro Seite braten, bis sie außen goldbraun und innen noch leicht glasig sind.
4. **Butter verfeinern** – Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Kräuter zugeben, kurz aufschäumen und mit Zitronensaft verfeinern.
5. **Anrichten** – Steaks auf Tellern anrichten, mit Kräuterbutter übergießen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Beilagenempfehlung:

- **Rosmarinkartoffeln** oder **Ofengemüse**
- **Grüner Spargel** oder **Buttererbsen**
- **Frischer Blattsalat** mit Honig-Senf-Dressing
- **Wildreis** oder knuspriges **Baguette**

Grilltipp:

Für das Grillen empfehlen wir eine **Grillmatte** oder **Fischzange**, damit das zarte Fleisch nicht zerfällt und die Haut schön knusprig wird. Grillzeit: ca. 4 Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze.

Verpackung & Lagerung:

- Vakuumverpackt – **frisch & hygienisch**
- **Haltbarkeit:** 3–4 Tage bei +2 °C bis +7 °C (ungeöffnet)
- **Portionsgröße:** ca. 180–200 g je Steak

Hersteller & Vertrieb:

- **Hergestellt von:** de Beer Fischfeinkost GmbH
- **Vertrieb ausschließlich über:** den Online-Shop **GreetFish.de**

Fazit:

Das **Lachssteak im Anschnitt** ist ein unkompliziertes, hochwertiges Stück Fisch, das durch seine Frische, Saftigkeit und Vielseitigkeit begeistert. Ob für ein schnelles Abendessen oder den festlichen Grillabend – dieses Produkt bringt echten **Premium-Fischgenuss** auf den Teller.

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

Lachs

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Salmo salar // Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur

Inverkehrbringer

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