

Makrelenfilet fangfrisch

Makrelenfilet fangfrisch – Vielseitiger Genuss direkt aus dem Meer

Unsere **fangfrischen Makrelenfilets** bieten **puren Fischgenuss** – reich an Geschmack, **gesunden Omega-3-Fettsäuren** und perfekt geeignet für eine Vielzahl an Zubereitungsarten. Ob **gebraten, gegrillt, mariniert** oder **mediterran kombiniert** – dieses hochwertige Filet überzeugt mit zartem Fleisch und aromatischer Tiefe.

Die **Makrele** zählt zu den **beliebtesten Speisefischen Europas** und begeistert durch ihren vollmundigen, leicht würzigen Geschmack. Ihre feste, saftige Textur macht sie zu einem idealen Kandidaten für kreative **Fischgerichte** – vom klassischen **Bratfilet** bis zur modernen **Mittelmeerküche**.

Warum unser Makrelenfilet überzeugt:

- **Fangfrisch verarbeitet** – für höchste Qualität & besten Geschmack
- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – gut für Herz & Gehirn
- **Vielseitig einsetzbar** – **gebraten, gegrillt** oder **mariniert**
- **Feines, aromatisches Fischfleisch** – **naturbelassen** & saftig
- **Praktisch vorbereitet & vakuumiert geliefert** – direkt bereit für Ihre Küche

Rezeptidee: Mediterrane Makrele auf Gemüsebett (für 4 Personen)

Zutaten:

4 Makrelenfilets | 2 EL Olivenöl | 2 Knoblauchzehen (gehackt)
1 Paprika | 1 Zucchini | 200 g Kirschtomaten | Oregano | Basilikum | Zitronen

Zubereitung:

1. **Makrelenfilets würzen** mit Salz, Pfeffer & Zitronensaft
2. Gemüse in Olivenöl anbraten, würzen & kurz schmoren
3. **Makrelenfilets braten** – zuerst auf der Hautseite, dann wenden
4. Alles anrichten, mit Basilikum bestreuen – fertig!

Tipp: Servieren Sie das Gericht mit **frischem Baguette** oder **Rosmarinkartoffeln**.

i Gut zu wissen:

- Die Filets können einzelne, natürliche **Gräten** enthalten
- Gewicht je nach Fanggröße variabel (ca. 20–30 cm Fischlänge)
- Schonend **vakuumverpackt** für maximale Frische

Herkunft & Vertrieb:

- **Produktion:** de Beer Fisch-Feinkost GmbH

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/2024 **Exklusiv im Online-Vertrieb durch:** GreetFish Onlineshop – www.greetfish.de

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Fazit:

Mit unseren **fangfrischen Makrelenfilets** holen Sie sich echten **Küstengeschmack** in die Küche. Ob klassisch nordisch oder **mediterran zubereitet** – dieser Fisch ist ein echter Allrounder für alle, die Wert auf **Qualität, Geschmack** und **gesunde Ernährung** legen.

Jetzt entdecken & echten **Makrelen Genuss** erleben!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 760 kj |
| Brennwert in kcal | 180 kcal |
| Fett | 11,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,75 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 19,2 g |
| Salz | 0,08 g |
| Natrium | 0,95 g |

Allergene

| | |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

Zutaten

Makrele

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Scomber scombrus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs.- und Hebenetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
Arendshaven 1 // 26736 Greetsiel
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden