

# schwarzer Heilbutt 500g Pfeffer und Knoblauch grillfertig im Anschnitt

## Schwarzer Heilbutt grillfertig gewürzt – 500g im Anschnitt

Erleben Sie den **intensiven Geschmack** von **grillfertig gewürztem schwarzem Heilbutt**, veredelt mit **Pfeffer und Knoblauch** – eine Delikatesse für alle Fischliebhaber, die auf **Grillkomfort und feine Aromen** Wert legen. Dieses feste, aromatische Filetstück ist **im Anschnitt** vorbereitet und **sofort grillbereit**.

---

### Nachhaltige Herkunft & Qualität

Unser **schwarzer Heilbutt** stammt aus **zertifizierter, nachhaltiger Fischerei**, die sich für den Schutz der Meeresökosysteme engagiert. Der Fisch wird **nach dem Fang direkt filetiert, gewürzt und vakuumverpackt**, um **maximale Frische** zu garantieren.

---

### Warum Heilbutt auf dem Grill?

- **Fester Fleischanteil:** Schwarzer Heilbutt eignet sich hervorragend zum Grillen – sein Fleisch bleibt auch bei hoher Hitze **formstabil und saftig**.
  - **Aromatisch abgestimmt:** Die **Würzung mit Pfeffer und Knoblauch** unterstreicht den edlen Eigengeschmack und sorgt für **eine würzig-intensive Note**.
- 

## Zubereitungstipps für Pfanne & Grillmatte

### 1. In der Pfanne

- Etwas **Olivenöl** in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
- Den Heilbutt auf mittlerer Hitze ca. **4 Minuten pro Seite** anbraten.
- Tipp: Mit einem Zweig **Rosmarin** und einer Scheibe **Zitrone** im Öl aromatisieren.

### 2. Auf der Grillmatte

- Grill vorheizen und die **Grillmatte** leicht einölen.
  - Heilbuttfilet auflegen und bei mittlerer Hitze ca. **6–8 Minuten** grillen, bis es leicht goldbraun ist. Kein Wenden nötig.
- 

## Serviervorschläge & Beilagenempfehlung

- **Gegrillte Paprika, Aubergine & Zucchini**
  - **Petersilien-Kartoffeln** oder cremiges Kartoffelpüree
  - **Sommerlicher Couscous mit Minze & Granatapfel**
  - **Zitronen-Dip oder Knoblauchjoghurt**
  - Frisch mit **Limettensaft** beträufeln für ein noch intensiveres Aroma
- 

## Fazit: Grillgenuss mit Charakter

Der **grillfertig gewürzte Heilbutt im Anschnitt** bringt **kulinarische Eleganz** auf Ihren Teller – **kräftig im Geschmack, einfach in der Zubereitung**, ideal für **Bewusste Genießer**. Mit seiner harmonischen **Pfeffer-Knoblauch-Würzung** ist er ein Star auf jedem Grillbuffet – ob bei der Gartenparty oder beim entspannten Abendessen zu zweit.

Free Fish GmbH  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

---

## Verpackung & Lagerung

- **Gewicht:** ca. 500 g
  - **Würzung:** Pfeffer und Knoblauch
  - **Verpackung:** vakuumiert für Frische und Aroma
  - **Lagerung:** Gekühlt bei +2°C bis +7°C, ungeöffnet 3–4 Tage haltbar
- 

## Hersteller & Vertrieb

- **Hersteller:** de Beer Fischfeinkost GmbH
- **Vertrieb:** Exklusiv bei **GreetFish.de – Frischer Fisch online**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	595 kj
Brennwert in kcal	123 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	0,18 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zutaten

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

schwarzer Heilbutt, Pfeffer, Knoblauch

Finanzamt Elmshorn

## Zusätzliche Informationen

### **Herkunftsort**

Lat. Name: Reinhardtius hyppoglossus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Nördliche Nordsee) Fangmethode: Haken und Langleinen

## Inverkehrbringer

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