Lachsfilet pre-rigor mit Haut

Lachsfilet pre-rigor mit Haut – Unübertroffene Frische & knuspriger Genuss

✔ Pre-Rigor Qualität · ✔ Mit Haut für perfekte Textur · ✔ Ohne Stehgräten · ✔ Exklusiv bei GreetFish

Entdecken Sie **Lachsgenuss in seiner edelsten Form**: Unser *pre-rigor* Lachsfilet mit Haut wird **direkt nach dem Fang verarbeitet**, bevor die natürliche Totenstarre einsetzt. Das garantiert **höchste Frische, feine Textur und ein saftiges, aromatisches Fleisch** – ein kulinarisches Highlight für echte Fischliebhaber.

Die Haut schützt das Filet beim Braten oder Grillen vor dem Austrocknen und wird herrlich knusprig. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill – mit diesem Filet gelingt Ihnen immer ein Fischgericht der Extraklasse.

Jetzt **exklusiv online bestellen bei GreetFish.de** – Ihrem Onlineshop für frischen, nachhaltigen Fisch direkt nach Hause.

Was macht pre-rigor Lachsfilet so besonders?

Pre-rigor Verarbeitung – direkt nach dem Fang für maximale Frische
Mit Haut – für knusprige Bratergebnisse und intensives Aroma
Ohne Stehgräten – küchenfertig und einfach zu handhaben
Reich an Omega-3-Fettsäuren – für eine ausgewogene, gesunde Ernährung
Nachhaltiger Fang & sorgfältige Verarbeitung – für verantwortungsvollen Genuss

Stückgewicht: ca. 150–200 g
⚠ Hinweis: Trotz professioneller Verarbeitung können vereinzelt kleine Gräten vorhanden sein.

Rezeptidee: Knusprig gebratenes Lachsfilet pre-rigor mit Zitronen-Dill-Butter

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten · **Schwierigkeitsgrad:** Einfach · **Portionen:** 2

Zutaten:

- 2 Lachsfilets pre-rigor mit Haut (je ca. 150–200 g)
- 2 EL Olivenöl, 1 EL Butter
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb & Saft)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL frischer Dill
- ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer, ½ TL Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung:

1. **Lachs vorbereiten:** Fisch abspülen, trocken tupfen. Nur die Fleischseite würzen – die Hautseite bleibt trocken.
2. **Braten:** Lachs mit der Hautseite nach unten in heißem Olivenöl 5–6 Min. braten, dann vorsichtig wenden.
3. **Verfeinern:** Butter, Knoblauch, Zitronensaft und Dill dazugeben, Fisch 1–2 Min. auf der Fleischseite garen.
4. **Servieren:** Mit Zitronen-Dill-Butter beträufeln und sofort genießen.

Beilagenempfehlung:

Klassisch: Kartoffelpüree, Bratkartoffeln oder Rösti

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/800/[illegible]
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

- **Leicht:** Blattsalat mit Joghurtdressing
- **Nahrhaft:** Wildreis oder Quinoa

Zubereitungsvarianten:

Grillgenuss: In Zitronenöl marinieren und 5 Min. pro Seite grillen
Kräuterkruste: Mit Panko, Parmesan & Kräutern überbacken
Asiatisch: In Sojasauce, Ingwer & Sesamöl marinieren, scharf anbraten

---

Fazit:

Unser **pre-rigor Lachsfilet mit Haut** steht für **höchste Frische, intensive Aromen und beste Qualität** – ideal für Feinschmecker und gesundheitsbewusste Genießer.

Jetzt exklusiv bestellen bei **GreetFish.de** – Ihrem Onlineshop für frischen Fisch direkt vom Ursprung!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	204 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: Schottland

Inverkehrbringer

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