Seelachsschnitte Seelachs/Knoblauch hausgemacht

Produktinformationen "Seelachsschnitte Seelachs/Knoblauch – Hausgemacht"

Seelachsschnitte – Zart, saftig und mit feiner Knoblauchnote

Unsere **hausgemachten Seelachsschnitten mit Knoblauch** sind eine wahre Delikatesse für Liebhaber von mild-aromatischem Fisch mit einem Hauch Würze. Hergestellt aus **hochwertigem Seelachsfilet (Köhler)**, werden die Stücke **küchenfertig vorbereitet** und mit einer feinen Knoblauchmarinade veredelt – für ein besonders würziges Geschmackserlebnis.

Der Seelachs besticht durch sein **weißes, festes Fleisch**, das sowohl in der Pfanne als auch auf dem Grill oder im Ofen eine hervorragende Figur macht. Die **natürlichen Omega-3-Fettsäuren** und der **hohe Proteingehalt** machen diese Seelachsschnitte zudem zu einer gesunden Wahl.

Was unsere Seelachsschnitte besonders macht:

- **Hausgemacht mit Knoblauchveredelung** – aromatisch, nicht aufdringlich
- **Zart & saftig** – beste Struktur & Geschmack
- **Fangfrisch verarbeitet** – Premium-Qualität aus nachhaltigem Wildfang
- **Reich an Omega-3 & Proteinen** – für eine bewusste Ernährung
- **Vielseitig einsetzbar** – ob gebraten, gegrillt oder überbacken

---

Rezepttipp: Knusprig gebratene Seelachsschnitte mit Kräuterbutter

Zubereitung:

1. Seelachsschnitten abspülen, trocken tupfen und mit etwas Paprikapulver, Salz & Pfeffer würzen.
2. In Öl oder Butter bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten pro Seite goldbraun braten.
3. Zum Schluss Kräuterbutter in der Pfanne zerlassen und über die Schnitten träufeln.
4. Mit gehackter Petersilie und Zitronenscheiben servieren.

Serverideen:

- Mit Bratkartoffeln & Remoulade
- Auf Salatbett mit Joghurtdressing
- Mit Tomatensugo zu Pasta oder Reis
- Mariniert & gegrillt mit Knoblauchöl

ℹ Gut zu wissen:

Die Seelachsschnitten werden **von Hand veredelt** und **vakuumiert geliefert**. Ideal für die schnelle Küche – ohne Kompromisse bei Frische & Geschmack.

Hersteller & Vertrieb:

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

- **Hergestellt von:** de Beer Fisch-Feinkost GmbH
- **Exklusiv erhältlich bei:** GreetFish – Ihr Online-Shop für norddeutsche Fischspezialitäten

---

Fazit:

Unsere **hausgemachten Seelachsschnitten mit Knoblauch** sind eine köstliche Alternative für gesundheitsbewusste Genießer, die echten Fischgeschmack mit raffinierter Würze schätzen. Vielseitig in der Küche einsetzbar – und ein echter Allrounder für jeden Tag.

Jetzt bei **GreetFish** bestellen und kulinarisch in See stechen!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	750 kj
Brennwert in kcal	142 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,6 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Fisch	Ja

Zutaten

Seelachs, Knoblauch, Würzmischung: Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Speisesalz, Hefe), Speisesalz, Gewürze, Kartoffelflocken, 2,6% Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Ei, Pfeffer, Zwiebeln

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

Fanggebiet: Nordostatlantik FAO27 Fangmethode: Schleppnetzfischerei

Inverkehrbringer

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