Lachsfilet fertig gewürzt für Flammlachs 1000g grillfertig

Grillfertiges Lachsfilet für Flammlachs (1.000 g)

Bereit für das Feuer – Gewürzter Lachsgenuss vom Brett

Sie besitzen bereits ein Flammlachsbrett oder planen einen geselligen Grillabend am offenen Feuer? Dann ist unser bereits gewürztes Lachsfilet die perfekte Grundlage für ein kulinarisches Highlight. Ob klassisch oder pikant gewürzt – der Lachs ist fix und fertig vorbereitet, vakuumiert verpackt und bereit für den Grill.

Flammlachs – Tradition trifft Geschmackserlebnis

Flammlachs, auch bekannt als „Feuerlachs“, wird über offenem Feuer auf einem Holzbrett langsam gegart. Das Ergebnis? Außen knusprig, innen saftig – mit einem unvergleichlich rauchigen Aroma, das das natürliche Butteraroma des Lachsfilets unterstreicht. Diese skandinavisch inspirierte Grillmethode sorgt für intensive Röstaromen und ein echtes Show-Cooking-Highlight für Gartenpartys oder Events.

Zwei aromatische Varianten zur Auswahl:

Knoblauch-Variante: Mit aromatischem Knoblauch und Zitronenpfeffer gewürzt – intensiv & frisch.

Original-Variante: Verfeinert mit Paprika, Tomate, grobem Pfeffer und dekorativen Salzpyramiden – pikant und aromatisch mit Crunch-Effekt.

Zubereitung leicht gemacht:

- Lachsfilet samt Hautseite auf ein Flammlachsbrett spannen
- Über offenem Feuer oder in der Feuerschale ca. 45–60 Minuten grillen
- Die Hitze gleichmäßig regulieren – für eine krosse Haut und zarten Kern
- Tipp: In einem stabilen Grill mit indirekter Hitze funktioniert es ebenfalls

---

Serviervorschläge:

Im Baguette mit Salat & Honig-Senf-Dill-Sauce
Auf Salat mit Joghurtdressing & gerösteten Kernen
Klassisch mit Ofenkartoffeln & Meerrettich-Crème

Produktdetails:

- Gewicht: ca. 1.000 g pro Stück
- Zubereitungsfertig gewürzt & vakuumiert verpackt
- Ideal für Flammlachsbrett, Feuerschale oder Grill
- Zwei Geschmacksrichtungen wählbar

Herstellung & Vertrieb:

- **Hergestellt von:** *de Beer Fisch-Feinkost GmbH*

Exklusiv erhältlich bei: *GreetFish Onlineshop – www.greetfish.de*

Fazit:

Bereit fürs Feuer? Dann starten Sie jetzt Ihr persönliches Flammlachs-Abenteuer! Ob für Grillfans oder Outdoor-Gourmets – dieses Filet bringt Lagerfeuerromantik und feinen Fischgenuss perfekt zusammen.

Jetzt bestellen & losgrillen!

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	0,10 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Lachs, Pfeffer, Knoblauch, Zitrone, Paprika, Tomate, Salz, kann Spuren von Senf enthalten.

Zusätzliche Informationen

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

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH
de Beer Fisch Feinkost GmbH
An den Deichen 1 // 26736 Greetsiel
Finanzamt: Emden