

Lachs in Mango-Chili Marinade grillfertig

Produktinformationen „Lachs in Mango-Chili-Marinade – grillfertig“

Exotisch-fruchtiger Grillgenuss: Lachs in Mango-Chili-Marinade

Entdecken Sie eine neue Dimension von Fischgenuss: Unser **grillfertiger Lachs** in **Mango-Chili-Marinade** vereint die **süß-fruchtige Frische der Mango** mit der **angenehmen Schärfe von Chili** – perfekt abgestimmt auf das zarte, saftige **Lachsfilet**. Dieses fertig marinierte Produkt macht Ihren nächsten Grillabend zu einem kulinarischen Erlebnis.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Hochwertiger Lachs** – aus nachhaltiger Fischzucht in Norwegen
- **Exotische Mango-Chili-Marinade** – süß, pikant & herrlich frisch
- **Grillfertig vorbereitet** – keine Vorarbeit nötig
- **Omega-3-Fettsäuren & Proteine** – ideal für eine gesunde Ernährung
- **Perfekt für Grill, Pfanne oder Backofen**

Zubereitungsempfehlung: Lachsfilet in Mango-Chili-Marinade auf der Grillmatte

Zubereitungszeit: ca. 12–15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Portionen: 2 Personen

Zutaten:

- 2 Stücke **marinierter Lachs in Mango-Chili-Marinade** (à ca. 180–200 g)
- Optional: frischer Koriander, Limettensaft oder gerösteter Sesam zum Garnieren

So gelingt's:

1. Grill vorbereiten:

Heizen Sie den Grill vor und legen Sie eine **Grillmatte** oder leicht eingeölte Alufolie auf den Rost, um das empfindliche Filet zu schützen.

2. Lachs grillen:

Die marinierten Lachsfilets direkt auf der Matte platzieren und bei mittlerer Hitze ca. **6–7 Minuten pro Seite** grillen. Der Lachs ist perfekt, wenn er innen leicht glasig bleibt und sich mit der Gabel sanft zerteilen lässt.

3. Alternative Zubereitung in der Pfanne:

Etwas Öl erhitzen und die Filets bei mittlerer Hitze je Seite ca. **5–6 Minuten** braten. Deckel optional verwenden, um die Marinade saftig zu halten.

4. Backofen-Variante:

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) **12–14 Minuten** backen – zart & aromaschonend.

Beilagenempfehlung:

- **Sommerlicher Couscous-Salat** mit Minze & Granatapfelkernen

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/2009/2021 • **Gegrilltes Gemüse:** Zucchini, Paprika, Fenchel oder Maiskolben

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- **Wildreis** oder **Limetten-Basmatireis**
- **Avocado-Mango-Salsa** oder **Joghurt-Limetten-Dip**
- **Frisches Baguette** mit Kräuterbutter

Variationen & Tipps:

- **Mango-Lachs-Bowl:** Filet in Würfel schneiden und auf Reis mit Edamame, Gurke & Chili-Mayonnaise servieren.
- **Wrap-Variante:** In einem Weizen-Wrap mit Salat, Salsa & Joghurtsauce – ideal für den Sommer!
- **Auf dem Holzbrett grillen:** Für ein leicht rauchiges Aroma – Brett vorher gut wässern!
- **Garnieren Sie** mit frischem Koriander, Limettenspalten oder schwarzem Sesam für noch mehr Aroma und optischen Reiz.

i Hersteller & Vertrieb:

Der **grillfertige Lachs** in Mango-Chili-Marinade wird mit großer Sorgfalt von der **de Beer Fischfeinkost GmbH** produziert. Der exklusive **Vertrieb erfolgt über den Online-Shop GreetFish** – Ihre Adresse für Fischqualität auf höchstem Niveau, direkt nach Hause geliefert.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.
Haltbarkeit: Ungeöffnet 3–4 Tage bei 2 °C bis 7 °C.

Jetzt bestellen & exotischen Grillgenuss mit zartem Lachsfilet und fruchtiger Mango-Chili-Würze erleben!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	207 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
davon Zucker	10 g
Salz	0,10 g

Allergene

Sellerie	Ja
Fisch	Ja

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

Senf

Ja

Zutaten

Lachs, pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Würze, Dextrose, natürliche Aromen

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	207 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
davon Zucker	10 g
Salz	0,10 g

Allergene

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Lachs, pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Würze, Dextrose, natürliche Aromen, Mango, Chilli

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden