

Lachs in Thai-Lemon Marinade grillfertig

Produktinformationen „Lachs in Thai-Lemon-Marinade – grillfertig“

Exotischer Grillgenuss: Lachs mit frischer Thai-Lemon-Marinade

Unser **grillfertiger Lachs in Thai-Lemon-Marinade** bringt einen Hauch Fernost auf den Teller: Eine Kombination aus **frischem Zitronengras, Limette, Koriander** und einem Hauch **Chili** vereint sich mit der natürlichen Zartheit des **Lachsfilets** zu einem aromatischen Erlebnis. Fruchtig, frisch und leicht pikant – perfekt für den Sommergrill.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Premium Lachsfilet** – aus nachhaltiger norwegischer Zucht
- **Thai-Lemon-Marinade** – fruchtig-würzig mit Zitronengras, Limette & Kräutern
- **Omega-3-Fettsäuren & Eiweiß** – nährstoffreich & ideal für die gesunde Ernährung
- **Fertig mariniert & grillbereit** – kein Vorbereiten nötig
- **Vielseitig einsetzbar** – ideal für Grill, Pfanne oder Ofen

Zubereitungsempfehlung: Lachsfilet in Thai-Lemon-Marinade

Zubereitungszeit: ca. 12–15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Portionen: 2 Personen

So geht's:

1. Vorbereitung:

Den **marinierten Lachs** aus dem Vakuumbbeutel nehmen und auf eine **Grillmatte** oder geölte Alufolie legen – für ein schonendes Garen und leichtes Handling.

2. Grillen:

Bei mittlerer Hitze auf dem Grill ca. **6–7 Minuten pro Seite** grillen. Der Lachs bleibt innen zart und außen aromatisch. Optional: mit frischem Koriander oder Thai-Basilikum garnieren.

3. In der Pfanne:

In wenig Öl bei mittlerer Hitze ca. **5–6 Minuten pro Seite** braten.

4. Im Backofen:

Bei 180 °C Umluft ca. **12–14 Minuten** garen.

Beilagenempfehlung:

- **Jasmin- oder Kokosreis** mit Limettenabrieb
- **Wok-Gemüse:** Zuckerschoten, Karotten, Babymais, Pak Choi
- **Asiatischer Glasnudelsalat** mit Koriander & Erdnüssen
- **Mango-Gurken-Salsa** mit Chili & Minze

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE451426134

Finanzamt: Emden

• **Gegrillte Limettenhälften** zum Beträufeln

Variationen & Serviertipps:

- **Thai-Lachs-Taco** Reispapier oder Soft-Taco mit Salat, Erdnusssauce und frischem Koriander servieren.
- **Leichte Bowl-Variante** Lachs in Stücke schneiden und mit Reis, Edamame, Gurke & Thai-Dressing kombinieren.
- **Grillplatte Deluxe** zusammen mit Garnelen, Ananas & Paprika grillen und mit Chili-Mayo servieren.
- **Tipp** servieren Sie den Lachs mit frischer Limettenzeste und einem Spritzer Zitronensaft für noch mehr Frische!

Hersteller & Vertrieb:

Der **Lachs in Thai-Lemon-Marinade** wird mit Sorgfalt und Erfahrung von der **de Beer Fischfeinkost GmbH** hergestellt. Der exklusive **Vertrieb erfolgt über den Online-Shop GreetFish** – Ihre erste Adresse für hochwertigen Fischgenuss direkt nach Hause.

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

Jetzt bestellen & fruchtig-asiatischen Grillgenuss mit zartem Lachsfilet 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
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	0,10 g
Natrium	0 g

Allergene

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

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