schwarzer Heilbutt, im Anschnitt gesalzen

Gesalzener Heilbutt – Edle Basis für echten Räuchergenuss

Vorgesalzen & bereit für Ihr Räucherprojekt – Qualität, die man schmeckt

Unser **gesalzener schwarzer Heilbutt im Anschnitt** ist die perfekte Wahl für alle, die hochwertigen Räucherfisch selbst zubereiten möchten. Der Heilbutt zählt zu den edelsten Speisefischen und besticht durch sein **butterzartes, aromatisches Fleisch** und einen **hohen Fettgehalt** – ideale Voraussetzungen für ein saftiges, geschmacksintensives Ergebnis beim Heiß- oder Kalträuchern.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Premium-Qualität** – Sorgfältig vorgesalzen & küchenfertig vorbereitet
- **Perfekt für Heiß- oder Kalträuchern** – Sanfte Textur & goldbraune Kruste
- **Intensives Aroma** – Hoher Fettgehalt für vollmundigen Geschmack
- **Einfach in der Handhabung** – Nach kurzem Wässern räucherbereit
- **Gesunder Genuss** – Reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren

---

Zubereitung – So gelingt Ihr Räucher-Heilbutt

Zutaten:

- 1 Heilbutt-Anschnitt (ca. 500–1000 g)
- 2 EL grobes Meersalz
- 2 l kaltes Wasser
- 1 TL Zucker (optional, für eine mildere Note)
- Räuchermehl (Buche, Erle oder Fruchtholz-Mischung)
- Optional: 1 TL Pfefferkörner oder 1–2 Lorbeerblätter für feine Würze

---

Schritt-für-Schritt-Anleitung

1. Vorbereitung:

- Den Heilbutt 4–6 Stunden in kaltem Wasser wässern, um überschüssiges Salz zu entfernen
- Anschließend gut abtropfen lassen
- 2 Stunden an der Luft trocknen, bis die Haut leicht pergamentartig ist – das fördert die Raucharoma-Aufnahme

2. Räucherofen vorbereiten:

- Heißräuchern: Ofen auf 60–80 °C vorheizen
- Kalträuchern: 25–30 °C

- Räuchermehl einfüllen, ggf. mit Pfeffer oder Lorbeerblättern für zusätzlichen Geschmack

3. Räuchern:

- Die Stücke auf den Rost legen
- **Heißräuchern:** 2,5–3 Stunden bei 60–80 °C bis goldbraune Farbe & zarte Konsistenz erreicht sind
- **Kalträuchern:** 8–12 Stunden bei 25–30 °C für besonders mildes Raucharoma

4. Servieren:

- Warm oder kalt genießen
- Perfekt mit Bauernbrot, Meerrettich, Senf-Dill-Sauce oder Zitronenscheiben

---

❄ Lagerung & Haltbarkeit

- **Ungeräuchert (gesalzen):** Gekühlt bei max. 4 °C lagern
- **Geräuchert:** 7–10 Tage im Kühlschrank haltbar
- **Tiefgefroren (vakuumiert):** Ideal für längere Haltbarkeit

---

Fazit – Ihr Einstieg in die gehobene Räucherküche

Unser **gesalzener Heilbutt** ist die **ideale Grundlage für Feinschmecker**, die Fisch mit Persönlichkeit suchen. Mit seinem hohen Fettanteil und der sorgfältigen Vorbereitung eignet sich dieser Edelfisch perfekt für individuelle Räucherprojekte zu Hause – für ein **Geschmackserlebnis, das überzeugt.**

Jetzt bei GreetFish bestellen – und den Zauber selbstgeräucherten Heilbutts erleben!
Hergestellt von: de Beer Fischfeinkost GmbH

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	595 kj
Brennwert in kcal	123 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	12,5 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

schwarzer Heilbutt, Salz

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Reinhardtius hyppoglossus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Nördliche Nordsee) Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

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