Butterfisch grillfertig gewürzt 200g

- **Bombay:** Aromatisch-würzige Curry-Komposition mit orientalischen Noten
- **Brasil:** Fruchtig-exotisch mit Limette, Koriander und leichter Chili-Schärfe
- **Italia:** Mediterran mit Tomate, Basilikum, Knoblauch und Oregano
- **Kräuter:** Frisch und klassisch – mit Petersilie, Dill, Schnittlauch und einem Hauch Zitrone
- **Mango-Chili:** Süß-scharf mit tropischer Mango und feuriger Chili
- **Thai-Lemon:** Zitronig-frisch mit asiatischen Kräutern und einer leichten Ingwer-Schärfe
- **Curry**: Exotisch mit Curry und anderen leckeren Gewürzen
- **Paprika**: Klassisch mit Paprika und weiteren Gewürzen

Zubereitungsempfehlung – so gelingt's perfekt:

Auf dem Grill:
Den **Butterfisch auf einer Grillmatte** oder in Alufolie bei mittlerer Hitze ca. **2–3 Minuten pro Seite** grillen. Der Fisch sollte **nicht zu stark erhitzt** werden, um seine feine Struktur zu bewahren.

In der Pfanne:
Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Filet bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. **2 Minuten** anbraten.

Im Ofen:
Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. **10–12 Minuten** garen. Achten Sie darauf, dass der Fisch **innen glasig** bleibt – so bleibt er besonders saftig.

Serviervorschläge für jede Variante:

- **Bombay:** Mit Basmatireis, Gurken-Raita und gerösteten Cashewkernen
- **Brasil:** Zu Süßkartoffelpüree und gegrillter Ananas
- **Italia:** Mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- **Kräuter:** Auf grünem Spargel mit Zitronen-Kartoffeln
- **Mango-Chili:** Mit Wildreis und einem frischen Avocado-Mangosalat
- **Thai-Lemon:** Auf Glasnudelsalat mit Limetten-Dressing und Erdnüssen
- **Curry**: Auf Basmatireis mit Anannasstücken
- **Paprika**: Mit Kartoffelspalten und Kräutern

Tipp:

Der **Butterfisch** ist besonders **zart und fettreich** – daher **immer indirekt grillen** oder eine **Grillmatte** verwenden. So bewahren Sie das volle Aroma und die besondere Textur dieses Edelfisches.

ℹ Hersteller & Vertrieb:

Produziert von der **de Beer Fischfeinkost GmbH** – vertrieben exklusiv über den Onlineshop **GreetFish**.

Verpackung: Vakuumiert für maximale Frische
Haltbarkeit: Bei +2 °C bis +7 °C ungeöffnet **3–4 Tage haltbar**

Jetzt entdecken und den zarten **Butterfisch** in Ihrer Lieblingsmarinade genießen – **grillfertig**, aromatisch und ganz besonders!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	800 kj
Brennwert in kcal	160 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

Allergene

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Buttermakrele,

Thai-Lemon: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, gekörnte Brühe (Speisewürze, Speisesalz, Sonnenblumenöl), Aroma, Kräuter, Orangenschale, Gewürzextrakt (auf Trägerstoff Dextrose)

Mango Chili: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Karotte, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mangopulver, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl), Zucker, natürliches Aroma, Gewürzextrakte

Kräuter: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Kräuter, Gewürzextrakte, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren,

Bombay: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, gekörnte Brühe, (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Brasil: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, gekörnte Brühe, (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Italia:Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Tomate, Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), gekörnte Brühe(Würze, Salz, Rapsöl), Kräuter, Aroma, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Paprika: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, gekörnte Brühe (Speisewürze, Speisesalz, Sonnenblumenöl), Dextrose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürzextrakte, Aroma,

Curry: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Tomate, Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), gekörnte Brühe(Würze, Salz, Rapsöl), Kräuter, Aroma, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Curry

Zusätzliche Informationen

Lat. Bezeichnung: Lepidocybium flavobrunneum

Fanggebiet: Östliche Indische Ozean (FAO 57)

Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

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