

Butterfisch grillfertig gewürzt 200g

Butterfisch grillfertig gewürzt – 200g

In den Varianten: **Bombay, Brasil, Italia, Kräuter, Mango-Chili oder Thai-Lemon**

Zarter Schmelz trifft exotische Würze – der Star auf dem Grill

Für alle, die etwas **Besonderes und Raffiniertes** auf dem Grill genießen möchten, ist unser **grillfertig gewürzter Butterfisch** die perfekte Wahl. Das **butterzarte, saftige Fleisch** harmoniert ideal mit den sechs charaktervollen Marinaden – jede für sich ein Highlight!

Ob exotisch, mediterran oder klassisch kräuterbetont – dieser Fisch verleiht Ihrem Grillabend eine **besondere Note** und überzeugt durch **einzigartigen Geschmack** sowie **einfache Zubereitung**.

Ihre Marinaden-Auswahl im Überblick:

- **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

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

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.

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
GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
Butterfisch,
4426134
Finanzamt: Emden

Thai-Lemon: flanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Würze, Dextrose, natürliche Aromen

Mango Chili: pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Karotten, Mangopulver, Würze, Dextrose, natürliche Aromen

Kräuter: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Rapsöl ganz gehärtet, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aroma

Bombay: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471

Brasil: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Kräuter, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aromen

Italia: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Tomate, Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl), Kräuter, Aroma, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: *Lepidocybium flavobrunneum* Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Norwegische See Fangmethode: Umschließungs und Hebenetze

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden