

Schwertfisch grillfertig gewürzt 200g

Schwertfisch grillfertig gewürzt 200g – Premium-Fischgenuss mit internationalem Flair

Erleben Sie mit unserem **grillfertig gewürzten Schwertfischfilet** eine exklusive Fischdelikatesse, die sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugt. Mit seinem zarten, festen Fleisch, der dezenten Würze und seiner Vielseitigkeit in der Zubereitung ist Schwertfisch ein echtes Highlight auf jedem Grillteller – ob klassisch mediterran oder exotisch gewürzt.

Unser Schwertfisch stammt aus kontrollierten Fischereien, wird in unserer Feinkostmanufaktur in Ostfriesland mit ausgesuchten Marinaden veredelt und ist exklusiv über **GreetFish.de** erhältlich.

Warum Schwertfisch ideal für den Grill ist:

- **Festes, saftiges Fleisch** – perfekt zum Wenden auf dem Grill
 - **Kein Zerfallen oder Austrocknen** – auch bei starker Hitze
 - **Vielseitig kombinierbar** – harmoniert mit Kräutern, Zitrusnoten oder exotischen Gewürzen
 - **Feiner Eigengeschmack** – der nicht überdeckt, sondern ergänzt wird
-

Unsere Marinaden-Varianten im Überblick:

Wählen Sie Ihren Favoriten oder probieren Sie alle – jede Marinade verleiht dem Schwertfisch eine ganz eigene Geschmackswelt:

- **Thai-Lemon** – Frische Zitrusnoten mit einem Hauch asiatischer Schärfe. Perfekt mit Jasminreis oder knackigem Gemüse.
 - **Mango-Chili** – Fruchtig-scharf mit tropischem Charakter. Ideal zu Süßkartoffeln oder Limetten-Dip.
 - **Kräuter** – Mediterrane Gartenkräuter, klassisch und aromatisch. Passt hervorragend zu Rosmarinkartoffeln.
 - **Bombay** – Indisch inspiriert mit Curry, Kurkuma & Ingwer. Servieren mit Raita oder Mango-Chutney.
 - **Brasil** – Würzige Aromen mit Paprika, Limette und Koriander. Lecker zu gegrilltem Mais oder Avocado.
 - **Italia** – Tomate, Basilikum & Knoblauch vereint zu einem intensiven Südeuropa-Erlebnis. Dazu Ciabatta und ein Gläschen Weißwein.
-

Zubereitungsempfehlung – am besten auf der Grillmatte:

- **Grill vorheizen**, Marinadenfilet direkt aus dem Vakuumbbeutel auf die Grillmatte legen
- Bei **mittlerer Hitze** je Seite ca. 3–4 Minuten grillen – nicht zu heiß, damit die Marinade nicht verbrennt
- Für die Pfanne: mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten je Seite braten

Tip: Vor dem Grillen kurz mit einem Küchenpapier leicht abtupfen, um überschüssige Marinade zu entfernen – das sorgt für schönere Röstaromen.

Beilagenempfehlung:

- Gegrilltes mediterranes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika)

• Rosmarinkartoffeln oder Ofenkartoffeln mit Meersalz
GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

- Frischer Blattsalat mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing
 - Dips wie Aioli, Zitronenquark oder Avocado-Creme
-

Verpackung & Lagerung:

- Inhalt: **200g mariniertes Schwertfisch** in Vakuumverpackung
 - **Kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C**, Haltbarkeit: 3–4 Tage ungeöffnet
 - Nach dem Öffnen bitte sofort verzehren
-

Herstellung & Herkunft:

- **Hergestellt von:** de Beer Fischfeinkost GmbH (Greetsiel, Ostfriesland)
 - **Exklusiv erhältlich bei:** www.GreetFish.de
 - **Fangart:** Nachhaltige Wildfang-Quellen aus warmen Meeresregionen (je nach Verfügbarkeit)
-

Fazit:

Unser **grillfertig mariniertes Schwertfisch** ist die perfekte Wahl für alle, die beim Grillen nicht auf Genuss, Qualität und Abwechslung verzichten möchten. Ob klassisch mit Kräutern oder exotisch mit Mango-Chili – jede Variante bringt frischen Wind auf den Grill.

Jetzt entdecken, ausprobieren und stilvoll genießen – der Sommer schmeckt nach Schwertfisch!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	719 kj
Brennwert in kcal	172 kcal
Fett	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,2 g
Natrium	0,08 g

Allergene

Sellerie	Ja
Sesamsamen	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Schwertfisch (*Xiphias gladius*):

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

Nord Ost Atlantik FAO 57 (Östlicher Indischer Ozean)

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Inverkehrbringer

