

Lachsforelle küchenfertig fangfrisch

Frische Lachsforellen aus deutscher Aquakultur: Ein kulinarisches Highlight mit Vielfalt für Ihre Küche

Tauchen Sie ein in die Welt erstklassiger Speisen mit unseren frischen Lachsforellen aus kontrollierter deutscher Aquakultur. Diese hochwertigen Fische bieten nicht nur exquisiten Geschmack, sondern auch unzählige Möglichkeiten für kreative und gesunde Gerichte in Ihrer eigenen Küche.

1. Deutsche Aquakultur-Qualität: Ein Vertrauensbeweis für Ihren Genuss

Unsere frischen Lachsforellen stammen aus deutschen Aquakulturanlagen, in denen höchste Standards für Umweltschutz und Fischgesundheit gelten. Die Kontrolle über den gesamten Aufzuchtprozess garantiert nicht nur die Qualität der Fische, sondern auch einen nachhaltigen Beitrag zur heimischen Fischerei. Verlassen Sie sich auf den reinen Geschmack der Lachsforellen, der durch die transparente Herkunft noch intensiver wird.

2. Vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten: Lachsforellen für jede kulinarische Kreation

Die frischen Lachsforellen aus deutscher Aquakultur sind die perfekte Grundlage für eine Vielzahl von kulinarischen Kreationen. Ob gegrillt, gebraten, geräuchert oder pochiert – die zarten Filets bieten eine delikate Textur und ein ausgewogenes Aroma, das sich harmonisch mit verschiedenen Zutaten kombinieren lässt. Von Pasta-Gerichten bis zu leichten Salaten – Ihrer kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

3. Gesunde Omega-3-Fettsäuren: Genuss mit Mehrwert für Ihre Gesundheit

Lachsforellen sind nicht nur köstlich, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf Herz und Gehirn auswirken. Mit unserer frischen Ware bringen Sie nicht nur erstklassigen Geschmack auf den Tisch, sondern auch eine ernährungsbewusste Wahl, die Ihre Mahlzeiten mit wertvollen Nährstoffen bereichert.

4. Gaumenfreuden für besondere Anlässe: Lachsforellen als kulinarisches Highlight

Die frischen Lachsforellen eignen sich ideal für besondere Anlässe und festliche Mahlzeiten. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer eleganten Vorspeise oder einem Hauptgericht, das durch die Qualität und Frische der Lachsforellen zu einem kulinarischen Höhepunkt wird. Beeindrucken Sie Freunde und Familie mit exquisitem Genuss aus deutscher Aquakultur.

Bestellen Sie jetzt: Frische Lachsforellen für Ihre gastronomischen Entdeckungen

Erleben Sie die Qualität und Vielfalt unserer frischen Lachsforellen aus deutscher Aquakultur. Bestellen Sie noch heute und bereichern Sie Ihre Küche mit hochwertigen Fischgerichten. Entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten dieser heimischen Delikatesse und verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem exquisiten Geschmackserlebnis.

Hier ist ein Rezept für die Zubereitung einer fangfrischen, küchenfertigen **Lachsforelle**:

Gebackene Lachsforelle mit Kräuter-Zitronen-Butter

(4 Portionen)

Zutaten:

- 1 große Lachsforelle (ca. 1–1,5 kg, küchenfertig)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Bio-Zitrone (Schale abreiben, in Scheiben schneiden)
- 2-3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Bund frische Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Rosmarin, Dill)
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (optional)
- Backpapier oder Alufolie

Zubereitung:

1. Lachsforelle vorbereiten:

- Die Lachsforelle unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Innen und außen leicht mit Salz und Pfeffer einreiben. Für zusätzlichen Geschmack die Zitronenschale mit einem Teelöffel Butter

Fisch-Feinkost Klaassen vermengen und die Mischung ebenfalls innen verteilen.

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE27020590

Finanzamt: Emden

- Die Bauchhöhle der Lachsforelle mit Zitronenscheiben, Knoblauchscheiben und den frischen Kräutern füllen. Einige Kräuterzweige und Zitronenscheiben können außen aufgelegt werden.

3. Butter-Kräuter-Mischung:

- Die Butter schmelzen und mit Olivenöl und Paprikapulver vermischen. Mit einem Pinsel die Haut der Lachsforelle großzügig einstreichen.

4. Backen:

- Ein Backblech mit Backpapier oder Alufolie auslegen. Die Lachsforelle darauflegen und ggf. locker mit Alufolie abdecken (damit sie nicht austrocknet).
- Im vorgeheizten Ofen bei **180 °C (Ober-/Unterhitze)** etwa **25–30 Minuten** backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Alufolie entfernen, damit die Haut leicht knusprig wird.

5. Servieren:

- Die Lachsforelle vorsichtig auf eine Servierplatte heben und mit frischen Kräutern garnieren.
- Dazu passen Beilagen wie Kartoffeln, Gemüse oder ein frischer Blattsalat.

Tipp:

Wenn du die Lachsforelle auf dem Grill zubereiten möchtest, kannst du sie in einer Grillzange oder in Alufolie grillen. Die Garzeit beträgt dann etwa **20–25 Minuten**, je nach Größe.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	515 kj
Brennwert kcal	125 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,21 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,5 g
Salz	1,62 g
Natrium	0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachsforelle

Herkunftsart

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen