

schwarzer Heilbutt 500g Pfeffer und Knoblauch grillfertig im Anschnitt

Grillfertig Gewürzter Heilbutt: Geschmackvolle Leichtigkeit auf Ihrem Grill

Grillen ist nicht nur eine Mahlzeit, sondern ein Erlebnis. Der Duft von geräuchertem Holz, das Zischen des Grills und die Vorfreude auf kulinarische Höhepunkte – all das wird wahr, wenn Sie sich für grillfertig gewürzten Heilbutt entscheiden. Dieser delikate Fisch ist nicht nur im Geschmack ein Genuss, sondern auch in der Handhabung unglaublich einfach. In diesem Artikel erfahren Sie, warum grillfertig gewürzter Heilbutt die perfekte Wahl für Grillfreunde ist und wie Sie ihn auf Ihrer Pfanne oder Grillmatte perfekt zubereiten können.

Der Geschmack von Grillfertig Gewürztem Heilbutt:

1. **Fein abgestimmte Gewürze:** Der grillfertig gewürzte Heilbutt wird bereits mit einer perfekten Mischung aus Gewürzen und Kräutern veredelt. Diese harmonische Kombination betont den natürlichen Geschmack des Fisches und verleiht ihm eine würzige Note.
2. **Saftig und Zart:** Heilbutt ist von Natur aus saftig und zart. Das Grillen verstärkt diese Eigenschaften und sorgt für ein Mundgefühl, das einfach schmelzend ist. Jeder Bissen ist ein Fest für die Sinne.

Einfache Handhabung auf Pfanne oder Grillmatte:

1. **Pfannengrillen:** Erhitzen Sie eine Grillpfanne auf mittlerer Hitze und legen Sie den grillfertig gewürzten Heilbutt auf die heiße Oberfläche. Grillen Sie ihn für einige Minuten auf jeder Seite, bis er eine goldbraune Kruste entwickelt hat und sich leicht vom Grill lösen lässt.
2. **Grillmatte:** Wenn Sie Ihren Heilbutt auf dem Grill im Freien zubereiten möchten, nutzen Sie eine Grillmatte. Die Antihafteigenschaften der Matte sorgen dafür, dass der Fisch nicht am Grill kleben bleibt. Legen Sie den gewürzten Heilbutt auf die Grillmatte und grillen Sie ihn bei mittlerer Hitze bis er gar und leicht geröstet ist.

Serviervorschläge und Beilagen:

1. **Frisches Gemüse:** Servieren Sie den grillfertig gewürzten Heilbutt mit gegrilltem Gemüse wie Spargel, Paprika und Zucchini. Die knusprige Textur des Fisches harmoniert perfekt mit dem leichten Biss des Gemüses.
2. **Zitrusfrüchte:** Ein Spritzer frischer Zitrusensaft, sei es Zitrone oder Limette, verleiht dem Heilbutt eine erfrischende Note und rundet die Gewürze ab.

Grillfertig gewürzter Heilbutt bringt mühelose Eleganz auf Ihren Grill und auf Ihren Tisch. Mit seiner leckeren Würzung und der einfachen Zubereitung ist er die ideale Wahl für Grillabende, Dinnerpartys oder entspannte Mahlzeiten im Freien. Entdecken Sie die Freude des Grillens mit diesem delikatem Fisch und lassen Sie sich von seinem unwiderstehlichen Geschmack verführen. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen ein kulinarisches Erlebnis, das leicht in der Handhabung und groß im Geschmack ist.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	595 kj
Brennwert kcal	123 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,60 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	0,18 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

schwarzer Heilbutt, Pfeffer, Knoblauch

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

UST-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden