

Butterfisch geräuchert Knoblauch

Butterfisch, auch bekannt als "Pomfret" oder "Butterflyfish", ist ein köstlicher Speisefisch, der durch seine zarte Textur und seinen milden Geschmack besticht.

Die Buttermakrele aus dem dann im Handel der Butterfisch wird ist in den Gewässern vieler Regionen, insbesondere im Pazifik und im Indischen Ozean, zu finden. Er zeichnet sich durch seinen flachen, ovalen Körper aus und hat eine silbrig-weiße Färbung. Das Fleisch des "Butterfischs" ist zart und saftig, mit einem milden und leicht süßen Geschmack.

Durch das Räuchern wird der Fisch mit einem rauchigen Aroma veredelt und erhält eine saftige Konsistenz.

Geräucherter Butterfisch, gewürzt mit Knoblauch, kann auf verschiedene Arten serviert werden. Sie können ihn als Vorspeise auf einer Platte mit geröstetem Brot oder Crackern anrichten. Der würzige Geschmack des Knoblauchs passt gut zu dem rauchigen Aroma des Fisches.

Sie können den geräucherten Butterfisch mit Knoblauch auch als Belag für Salate verwenden. Schneiden Sie den Fisch in kleine Stücke und fügen Sie ihn zu einem frischen grünen Salat hinzu. Der Knoblauch verleiht dem Salat eine würzige Note und der geräucherte Butterfisch sorgt für einen reichhaltigen Geschmack.

Geräucherter Butterfisch, gewürzt mit Knoblauch, ist auch eine köstliche Zutat für Pasta-Gerichte. Fügen Sie den Fisch zu einer cremigen Knoblauchsoße hinzu und servieren Sie ihn über frisch gekochter Pasta. Das Ergebnis ist ein geschmacksintensives Gericht, das Ihre Geschmacksknospen verwöhnt.

Der geräucherte Butterfisch, gewürzt mit Knoblauch, ist eine wahre Gaumenfreude für Fischliebhaber. Probieren Sie verschiedene weitere Verwendungen in der Küche aus und entdecken Sie Ihre persönlichen Vorlieben. Genießen Sie den rauchigen Geschmack des Fisches in Kombination mit dem würzigen Aroma des Knoblauchs. Guten Appetit!

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

Das beschriebene Gewicht, meint immer das Mindestgewicht welches Sie von uns erhalten. Sie erhalten immer nur "ganze" Ware und KEINE beigelegten Stücke (Abschnitte) nur um das Gewicht zu erreichen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	800 kj
Brennwert kcal	160 kcal
Fett	13 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

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Butterfisch, Knoblauch, Salz, Wasser, Rauch

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden