

Lachsfilet fertig gewürzt für Flammlachs 1000g grillfertig

Lust auf einen tollen Grillabend? Ein Flammlachsbrett ist bereits vorhanden? Dann kommt hier der richtige Belag.

Flammlachs, auch bekannt als "Feuerlachs" oder "Fire Salmon", ist eine beeindruckende und schmackhafte Zubereitungsart für Lachs.

Flammlachs ist eine traditionelle Methode, bei der der Lachs direkt über offener Flamme gegrillt wird. Dabei wird der Lachs an einem speziellen Gerät, wie zum Beispiel einem Lachsbrett oder einer Lachshalterung, befestigt und über das Feuer gehängt. Die Flammen verleihen dem Lachs einen rauchigen Geschmack und eine knusprige Außenseite, während das Fleisch im Inneren zart und saftig bleibt.

Der Geschmack von Flammlachs ist einfach sensationell. Durch die Grillmethode erhält der Lachs ein intensives Raucharoma, das sich wunderbar mit der natürlichen Butterigkeit und dem milden Geschmack des Lachs fleisches vereint. Die knusprige Haut sorgt für zusätzliche Textur und Geschmack. Flammlachs ist ein Genuss für alle Sinne und wird sowohl von Fischliebhabern als auch von Feinschmeckern geschätzt.

Flammlachs hat sich in den letzten Jahren zu einem beliebten Trend in der Gastronomie entwickelt. Viele Restaurants und Food-Trucks bieten diese besondere Art der Lachs-Zubereitung an, um ihren Gästen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten. Der Anblick des Lachses, der über dem offenen Feuer gegrillt wird, zieht die Aufmerksamkeit vieler Kunden auf sich und sorgt für eine interessante Präsentation.

Um Flammlachs zu Hause zuzubereiten, benötigen Sie ein Flammlachsbrett, um den Lachs sicher über dem Feuer zu grillen und im Idealfall eine Feuerschale, im Notfall geht aber auch ein großer stabiler Grill. Mit einigen Gewürzen und Marinaden können Sie den Geschmack noch weiter verfeinern und Ihren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis bieten.

Insgesamt ist Flammlachs eine aufregende und leckere Art, Lachs zuzubereiten. Mit seinem rauchigen Aroma, der knusprigen Haut und dem saftigen Fleisch ist Flammlachs ein wahrer Gaumenschmaus. Entdecken Sie die Faszination des Flammlachsgrillens und lassen Sie sich von diesem einzigartigen Gericht begeistern.

Knoblauch = Lecker mit ordentlich Knoblauch und Zitronenpfeffer abgeschmeckt.

Original = bestückt mit Paprika, Tomate, Pfeffer und mit crunchigen Salzpyramiden.

Jetzt heißt es nur noch, Feuerschale an, Brett bestückt und los geschlemmt.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	204 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	0,10 g
Natrium	0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachs, Pfeffer, Knoblauch, Zitrone, Paprika, Tomate, Salz, kann Spuren von Senf enthalten.

Herkunftsart

Lat. Name: Salmo salar // Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur // Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden