

Makrenfilet grillfertig gewürzt 250g

Unsere **grillfertigen Makrenfilets** bieten ein saftiges, intensives Geschmackserlebnis und sind ideal für ein unkompliziertes Grillvergnügen. Sorgfältig vorbereitet und mit einer leichten Würze veredelt, bringen die Filets die natürliche Aromenvielfalt der Makrele perfekt zur Geltung. Ob auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet – diese Filets garantieren ein zartes, rauchiges Aroma und sind die ideale Wahl für alle, die frischen Fisch mit vollem Geschmack genießen möchten.

Rezept: Makrenfilets fertig gewürzt auf der Grillmatte

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 **fertig gewürzte Makrenfilets** (z. B. Knoblauch, Pfeffer, Kräuter)
- 2 EL **Olivenöl**
- 1 EL **Zitronensaft**
- Frische Kräuter zur Garnitur (z. B. Dill oder Petersilie)
- **Grillmatte**

Zubereitung:

1. **Grill vorbereiten:** Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen und die **Grillmatte** auf den Rost legen.
2. **Makrenfilets vorbereiten:** Die gewürzten Makrenfilets leicht mit Olivenöl einpinseln und mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.
3. **Grillen auf der Grillmatte:** Die Filets auf die Grillmatte legen und ca. **5–7 Minuten** auf der Hautseite grillen, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Die Filets müssen nicht gewendet werden, um ihre Saftigkeit zu bewahren.
4. **Anrichten:** Die gegrillten Makrenfilets auf Tellern anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Sofort servieren – dazu passen frisches Baguette, Grillgemüse oder Kartoffelsalat.

Vorteile der Grillmatte

- **Verhindert Anhaften:** Die Grillmatte sorgt dafür, dass das empfindliche Fleisch der Makrelen nicht am Grillrost kleben bleibt oder zerfällt.
- **Sauberes Grillen:** Kein Tropfen von Marinade oder Fett auf den Grill – das erleichtert die Reinigung und schützt den Grill vor Verschmutzungen.
- **Perfekte Hitzeverteilung:** Die Grillmatte verteilt die Hitze gleichmäßig und sorgt für ein gleichmäßiges Grillergebnis.
- **Mehr Kontrolle über das Grillgut:** Ideal für empfindliche Speisen wie Fisch, Meeresfrüchte oder Gemüse, die leicht durch den Rost fallen könnten.

Dieses Rezept bringt den vollen Geschmack der **fertig gewürzten Makrenfilets** auf den Teller, während die **Grillmatte** das Grillen einfacher und stressfreier macht. Ein Muss für jeden Grillfan! **Guten Appetit!**

Sie bekommen hier bereits fertige Filets zum Grillen, zusammen mindestens 250g. (Zubereitung am besten mit einem Fischgriller ([21491](#)), bzw. Alufolie oder Grillmatte unterlegen)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	760 kj
Brennwert kcal	180 kcal
Fett	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,75 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,2 g
Salz	2,2 g
Natrium	0,95 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Inhaltsstoffe der Makrelenfilet-Varianten

Unsere grillfertig gewürzten Makrelenfilets sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. Jede Variante ist sorgfältig mit ausgewählten Gewürzen und Kräutern mariniert, um Ihnen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu bieten. Hier finden Sie eine Übersicht der Inhaltsstoffe für jede Variante:

Pfeffer-Knoblauch

- Makrelenfilet
- Pfeffer (schwarz, weiß)
- Knoblauchpulver
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- Zwiebelpulver
- Paprikaextrakt (für Farbe)

Curry

- Makrelenfilet
- Currypulver (Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Senf, Ingwer, Pfeffer, Fenchel, Muskat, Knoblauch)
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)

Fisch-Feinkost-Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Elmich

- Knoblauchpulver
- Paprikaextrakt (für Farbe)

Italia

- Makrelenfilet
- Oregano
- Basilikum
- Thymian
- Rosmarin
- Knoblauchpulver
- Tomatenpulver
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- Zwiebelpulver

Kräuter

- Makrelenfilet
- Petersilie
- Dill
- Schnittlauch
- Basilikum
- Estragon
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- Zwiebelpulver
- Knoblauchpulver

Paprika

- Makrelenfilet
- Paprikapulver (süß)
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- Zwiebelpulver
- Knoblauchpulver
- Pfeffer
- Paprikaextrakt (für Farbe)

Mango-Chili

- Makrelenfilet
- Mangopulver
- Chilipulver
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- Zwiebelpulver
- Knoblauchpulver
- Paprikaextrakt (für Farbe)
- Zucker

Thai-Lemon

- Makrelenfilet
- Zitronengraspulver
- Limettenpulver
- Koriander
- Ingwer
- Knoblauchpulver
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- Zwiebelpulver
- Zucker
- Pfeffer

Bombay

Fisch-Feinkost Klassen:
IdNr.: 58/122702059
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Elmshorn

- Makrelenfilet
- Curryblätter
- Kreuzkümmel

- Koriander
- Senfkörner
- Chilipulver
- Ingwer
- Knoblauchpulver
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- Zwiebelpulver
- Kurkuma (für Farbe)

Brasil

- Makrelenfilet
- Paprikapulver (süß)
- Limettenpulver
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Knoblauchpulver
- Salz
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- Zwiebelpulver
- Zucker

Allgemeine Hinweise:

- **Allergene:** Enthalten Fisch, Senf (in der Curry- und Bombay-Variante). Kann Spuren von Soja, Gluten, Sellerie und Nüssen enthalten.
- **Ohne Konservierungsstoffe:** Alle Varianten sind frei von künstlichen Konservierungsstoffen.
- **Glutenfrei:** Alle Varianten sind glutenfrei.
- **Herkunft der Zutaten:** Die Gewürze und Kräuter stammen aus sorgfältig ausgewählten Anbaugebieten.

Diese vielfältigen Geschmacksrichtungen bieten für jeden Gaumen etwas Besonderes und sind ideal für ein unkompliziertes, aber köstliches Grillvergnügen.

Herkunftsort

Lat. Name: *Scomber scombrus* Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs- und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden