Curry-Matjes-Salat

Curry-Matjes-Salat – Exotisch-fruchtiger Genuss mit indischem Curry, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn klassische Fischtradition auf exotische Aromen trifft, entsteht ein ganz besonderes Geschmackserlebnis: Der **Curry-Matjes-Salat** mit Fruchtcocktail und indischem Curry ist eine Feinkostkreation, die durch ihre außergewöhnliche Komposition aus würzigem Matjes, fruchtiger Süße und feiner Würze überzeugt. Hergestellt nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch produziert durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv über **GreetFish** erhältlich, bringt dieser Salat einen Hauch von Fernweh direkt auf Ihren Teller – norddeutsch im Ursprung, international im Geschmack.

Die Hauptzutat: Zarter Matjes, traditionell veredelt

Im Zentrum dieser Komposition steht hochwertiger Matjes – mild gereift, zart in der Textur und angenehm salzig im Geschmack. Der Matjes wird sorgfältig filetiert, von Hand in mundgerechte Stücke geschnitten und bildet die perfekte Basis für die exotisch-fruchtige Sauce, die diesem Salat seine unverkennbare Note verleiht. Reich an Omega-3-Fettsäuren und hochwertigen Proteinen, ist Matjes nicht nur ein Genuss, sondern auch eine bewusste Wahl für eine ausgewogene Ernährung.

Die besondere Verbindung: Frucht trifft Curry

Das Geheimnis des **Curry-Matjes-Salats** liegt in der perfekt ausbalancierten Sauce: Eine cremige Currymischung, fein abgestimmt mit ausgewählten indischen Gewürzen, verleiht dem Gericht eine angenehme Tiefe und eine leicht pikante Wärme. Diese aromatische Basis wird durch die Zugabe eines bunten Fruchtcocktails – bestehend u. a. aus Ananas, Pfirsich und Trauben – ergänzt. Die Früchte bringen eine natürliche Süße und eine saftige Frische mit, die sich harmonisch mit dem würzigen Curry und dem salzigen Matjes verbindet.

Das Zusammenspiel dieser drei Hauptgeschmacksrichtungen – **salzig, süß und würzig** – macht diesen Salat zu einem echten Erlebnis für die Sinne. Der Curry-Matjes-Salat begeistert durch seine aromatische Vielfalt, seine lebendige Textur und die überraschende Balance aus Exotik und Tradition.

Handwerklich hergestellt – täglich frisch in Greetsiel

Die Herstellung erfolgt bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, einem familiengeführten Traditionsbetrieb in Greetsiel, der sich der ehrlichen Handwerkskunst verschrieben hat. Die Rezeptur stammt aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen**, das für seine kreativen und zugleich bodenständigen Fischspezialitäten bekannt ist. Jeder Salat wird in kleinen Chargen produziert, mit frischen Zutaten zubereitet und schonend verarbeitet – für ein Feinkostprodukt, das durch Qualität, Frische und Geschmack überzeugt.

Über den Onlineshop **GreetFish** können Sie diesen exotischen Klassiker bequem und zuverlässig online bestellen – direkt vom Hersteller auf Ihren Tisch.

Serviervorschlag: Leicht, sommerlich, vielseitig

Der **Curry-Matjes-Salat** ist ideal als erfrischende Vorspeise oder als leichtes Hauptgericht an warmen Tagen. Servieren Sie ihn klassisch gekühlt auf einem Salatbett aus Rucola oder jungem Spinat, mit frischem Baguette oder geröstetem Ciabatta als Beilage. Eine zusätzliche Garnitur aus frischen Kräutern – z. B. Koriander oder Minze – hebt die exotischen Noten des Currys besonders hervor.

Auch in kleinen Portionsgläsern angerichtet macht der Salat als Fingerfood auf Buffets oder Gartenpartys eine ausgezeichnete Figur. Wer es etwas raffinierter mag, kann den Curry-Matjes-Salat mit Wildreis oder Quinoa kombinieren – für ein ausgewogenes, sättigendes Gericht mit dem gewissen Etwas.

Als Getränk empfiehlt sich ein fruchtig-frischer Weißwein wie ein Riesling Kabinett oder ein Sauvignon Blanc. Auch ein leichtes, naturtrübes Weizenbier oder eine hausgemachte Zitronen-Ingwer-Limonade harmonieren hervorragend mit der aromatischen Vielfalt dieses Gerichts.

Fazit: Ein kulinarisches Abenteuer zwischen Nordsee und Indien

Der **Curry-Matjes-Salat** mit Fruchtcocktail und indischem Curry ist ein außergewöhnliches Feinkostprodukt für alle, die Lust auf neue Geschmackserlebnisse haben, dabei aber auf Qualität und Handwerk nicht verzichten möchten. Die einzigartige Kombination aus zartem Matjes, exotischer Würze und fruchtiger Frische macht diesen Salat zu einem unvergesslichen Genussmoment – sei es als Sommergericht, Vorspeise oder Bestandteil eines kreativen Buffets.

Verlassen Sie gewohnte Wege und erleben Sie norddeutschen Fischgenuss einmal ganz anders – mit einem Hauch Exotik, einem Schuss Raffinesse und der bewährten Qualität von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch zubereitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und exklusiv erhältlich über **GreetFish**. Ein Salat, der überrascht – und begeistert.

ntdecken Sie den einzigartigen Geschmack des Curry-Matjes-Salats mit Fruchtcocktail und indischem Curry!
Der Curry-Matjes-Salat mit Fruchtcocktail und indischem Curry ist eine einzigartige Kreation, bei der der salzige Matjes mit der süßen Frische des Fruchtcocktails und den würzigen Aromen des indischen Currys harmoniert.

Der Curry-Matjes-Salat mit Fruchtcocktail und indischem Curry ist eine erfrischende Vorspeise oder ein leichtes Hauptgericht für warme Sommertage. Die Kombination aus dem salzigen Matjes, der süßen Fruchtigkeit des Cocktails und den würzigen Aromen des indischen Currys sorgt für eine aufregende Geschmacksexplosion.

Probieren Sie den Curry-Matjes-Salat und lassen Sie sich von der Vielfalt der Aromen begeistern. Dieses Gericht ist nicht nur geschmackvoll, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Nährstoffen.

Geben Sie Ihrem Gaumen das Vergnügen, diesen erfrischenden Curry-Matjes-Salat mit Fruchtcocktail und indischem Curry zu kosten und erleben Sie die perfekte Balance zwischen Süße, Salzigkeit und Würze. Ein kulinarisches Highlight, das Ihre Geschmacksknospen verwöhnt und für einen unvergesslichen Genussmoment sorgt.

Genießen Sie den köstlichen Curry-Matjes-Salat mit Fruchtcocktail und indischem Curry und lassen Sie sich von der exotischen Geschmackskombination verführen. Ein wahrer Gaumenschmaus, der Ihren Gaumen auf eine aufregende kulinarische Reise entführt.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	14,69 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,12 g
Kohlenhydrate	17,16 g
davon Zucker	17 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,98 g
Salz	2,1 g
Natrium	0 g

Allergene

Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Curry, Rosinen, Mandarinen (Mandarin-

Orangen, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), 5-Fruchtcocktail (Birnen,Pfirsiche, Ananas, Weintrauben, Kaiserkirschen (mit Farbstoff E127) Wasser, Zucker, Säuerungsmittel:Citronensäure, Antioxidationsmittel:Ascorbinsäure)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel