

# Matjesschmaus Helsinki

**Matjesschmaus Helsinki – Pikant-cremiger Matjesgenuss mit körnigem Senf, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish**

Der **Matjesschmaus Helsinki** ist eine nordische Spezialität mit internationalem Flair – ein außergewöhnlicher Matjessalat, der traditionelle Fischveredelung mit raffinierter Würze vereint. Mit seinem fein abgestimmten Verhältnis aus zartem Matjes, körnigem Senf und einer leicht gesüßten, cremigen Salatmayonnaise ist dieser Salat eine echte Delikatesse für Genießer. Hergestellt wird er nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch zubereitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** erhältlich.

## **Edler Matjes in bester Form – das Herzstück des Helsinki-Schmauses**

Im Mittelpunkt des **Matjesschmaus Helsinki** steht hochwertiger Matjeshering – jung, zart, mild gereift und in großzügige, saftige Stücke geschnitten. Der Matjes stammt aus ausgesuchten Heringspartien und überzeugt mit seiner feinen Textur und dem angenehm mild-salzigen Geschmack. Durch die schonende Verarbeitung ohne Haut bleibt der Fisch besonders saftig und entfaltet sein volles Aroma – ein perfekter Träger für die charaktervolle Sauce.

## **Körniger Senf trifft cremige Mayonnaise – eine Komposition mit Charakter**

Die Sauce macht den **Matjesschmaus Helsinki** zu einem unverwechselbaren Erlebnis. Fein abgeschmeckte, leicht gesüßte Salatmayonnaise (mit einem Anteil von 50 %) bildet die cremige Basis und sorgt für eine angenehme, weiche Textur. Der Clou ist jedoch der grobkörnige Senf: Er bringt eine rustikale Schärfe und eine würzige Tiefe mit, die sich perfekt mit der feinen Süße der Mayonnaise und dem milden Matjes verbinden. Jeder Bissen bietet ein spannendes Spiel aus cremiger Sanftheit und pikantem Akzent – harmonisch, ausgewogen, nordisch-elegant.

Die Herstellung erfolgt selbstverständlich in Handarbeit bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, wo mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail gearbeitet wird. Grundlage ist das Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, das für seine klare Aromenführung und sein hohes Qualitätsniveau bekannt ist.

## **Für besondere Anlässe oder den stilvollen Alltag**

Ob als Teil eines feinen Brunchs, als delikate Vorspeise oder einfach als herzhafter Genussmoment zwischendurch – der **Matjesschmaus Helsinki** ist vielseitig einsetzbar und überzeugt sowohl im Alltag als auch bei besonderen Anlässen. Seine cremige Konsistenz und die feine Würze machen ihn zu einem idealen Begleiter auf frischem Vollkornbrot, geröstetem Roggenbrot oder kräftigem Bauernbrot.

Als moderne Variante lässt sich der Salat auf kleinen Pumpernickel-Scheiben mit Dillspitze und Senfkörnern anrichten – perfekt für Buffets oder Häppchenabende. Auch zu Pellkartoffeln oder als Beilage zu einer bunten Fischplatte ist der Helsinki-Schmaus ein echter Gewinn.

Mit einem Glas Riesling, einem feinherben Grauburgunder oder einem kühlen Pils wird das Geschmackserlebnis ideal ergänzt. Wer lieber alkoholfrei genießt, kann auf eine spritzige Rhabarberschorle oder einen Apfel-Kräuter-Tee setzen, die die Würze des Senfs geschmacklich aufgreifen.

## **Fazit: Ausgewogen. Kräftig. Nordisch.**

Der **Matjesschmaus Helsinki** steht für alles, was gute Feinkost ausmacht: handverlesene Zutaten, handwerkliche Herstellung, ein ausgereiftes Rezept und die perfekte Balance aus cremiger Textur und aromatischer Tiefe. Die Kombination aus edlem Matjes, grobkörnigem Senf und fein gesüßter Salatmayonnaise ist eine geschmackliche Einladung in die Welt nordischer Genusskultur mit einem modernen Twist.

Dank der frischen Zubereitung durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und der exklusiven Vermarktung über **GreetFish** erleben Sie mit dem **Matjesschmaus Helsinki** ein Fischgericht auf höchstem Niveau – für Feinschmecker, Genießer und alle, die Qualität mit Charakter zu schätzen wissen.

**Probieren Sie den Matjesschmaus Helsinki – ein eleganter Klassiker mit nordischer Seele und internationalem Anspruch.**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 970 kj   |
| Brennwert in kcal           | 235 kcal |
| Fett                        | 15,23 g  |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,08 g   |
| Kohlenhydrate               | 16,5 g   |
| davon Zucker                | 16,8 g   |
| Ballaststoffe               | 0 g      |
| Eiweiß                      | 7,13 g   |
| Salz                        | 2,12 g   |
| Natrium                     | 0 g      |

Allergene

|          |    |
|----------|----|
| Hühnerei | Ja |
| Milch    | Ja |
| Fisch    | Ja |
| Senf     | Ja |

Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose), Rapsöl, Proteasen, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Senf, Zucker, Zwiebel minced, H-Sahne

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart:

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

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
Finanzamt: Emden