

Roter Heringssalat

Roter Heringssalat – Farbig. Frisch. Fein. Entweder nach Greetsieler Rezept nur mit Bismarckhering oder nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen mit Bismarckhering und Matjes, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Der **Rote Heringssalat** ist eine norddeutsche Delikatesse, die durch ihre leuchtende Farbe, ihren ausgewogenen Geschmack und ihre Vielseitigkeit überzeugt. Zubereitet nach dem Originalrezepten steht dieser Salat für ehrliche, handwerklich hergestellte Feinkost. Die tagesfrische Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – einem Familienbetrieb, der sich seit Jahrzehnten dem traditionellen Fischhandwerk verschrieben hat. Exklusiv über **GreetFish** erhältlich, kommt diese Spezialität in bester Qualität direkt zu Ihnen nach Hause.

Eine oder zwei Heringsarten – eine geschmackliche Symphonie

Die Basis dieses farbenfrohen Salats bilden zwei bewährte Klassiker der norddeutschen Fischküche: Nur mild-sauer eingelegter Bismarckhering oder mit mildem Matjes. Beide Fischarten werden sorgfältig filetiert, ohne Haut verarbeitet und in feine Stücke geschnitten. Die Kombination aus dem leicht salzigen, butterzarten Matjes und dem säuerlich-würzigen Bismarckhering sorgt für ein spannendes Wechselspiel auf der Zunge – vielschichtig, rund und harmonisch abgestimmt oder Sie wählen die Greetsieler Variante ohne Matjes.

Die Farbe des Nordens: Rote Bete trifft Fisch

Was dem **Roten Heringssalat** nicht nur seine charakteristische Farbe, sondern auch seine geschmackliche Tiefe verleiht, ist die rote Bete. Sie sorgt mit ihrer mild-erdigen Süße für einen feinen Kontrast zu den maritimen Aromen des Herings und bringt Fruchtigkeit sowie eine angenehme Cremigkeit in das Gericht. Zugleich verleiht sie dem Salat seine unverwechselbare Optik: ein leuchtendes, intensives Rot, das auf jedem Teller zum Blickfang wird.

Frische Zutaten für feine Nuancen

Ergänzt wird der Salat durch sorgfältig ausgewählte, klassische Zutaten wie fein gewürfelte Zwiebeln, knackige Gurken, frischen Apfel und etwas Sellerie. Diese Komponenten fügen unterschiedliche Texturen hinzu – von knackig bis zart – und sorgen für geschmackliche Abwechslung in jedem Bissen. Die cremige Mayonnaise verbindet alle Elemente miteinander, ohne sie zu überlagern. Fein abgestimmt, leicht süßlich und würzig zugleich, bildet sie die perfekte Grundlage für die Aromenvielfalt dieses Traditionssalats.

Tagesfrisch und handgemacht – Feinkost mit Charakter

Die Herstellung des **Roten Heringssalats** erfolgt täglich frisch durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel. Verwendet werden hauseigene Rezepte – bewährt, authentisch, kompromisslos gut. Jede Zutat wird per Hand verarbeitet, jede Charge sorgfältig kontrolliert. So entsteht ein Produkt, das höchsten Ansprüchen genügt – in Geschmack, Frische und Verarbeitung.

Dank des exklusiven Vertriebs über **GreetFish** können Sie sich diese norddeutsche Spezialität direkt nach Hause liefern lassen – ideal für den Alltag, für besondere Anlässe oder als Geschenk für Feinschmecker mit einem Faible für Fisch.

Serviervorschlag: Bunt, vielseitig und nordisch fein

Der **Rote Heringssalat** lässt sich auf unterschiedlichste Weise genießen. Klassisch serviert auf frischem Brot, Baguette oder einem rustikalen Brötchen wird er zu einem idealen Snack oder leichtem Abendessen. In Kombination mit Rucola, Feldsalat oder Gurkenscheiben entsteht im Handumdrehen ein frischer, farbenfroher Vorspeisensalat.

Auch auf Buffets macht der Salat eine hervorragende Figur: in kleinen Gläsern angerichtet, mit einem Hauch Dill und ein paar Granatapfelkernen oder Apfelscheiben garniert, wird er zum optischen und geschmacklichen Highlight. In einem norddeutschen Fischbrötchen, ergänzt durch knackige Zwiebelringe und etwas Salat, avanciert der Rote Heringssalat zum Streetfood-Klassiker mit Raffinesse.

Begleitet wird der Salat idealerweise von einem kühlen, trockenen Weißwein – etwa einem Silvaner oder einem fruchtbetonten Riesling – oder von einem spritzigen, leicht herben Bier. Auch ein Apfelschorle mit Kräutern oder ein Ingwer-Zitronen-Tee harmonieren wunderbar mit dem süß-sauren Geschmacksprofil.

Fazit: Ein Farb- und Geschmackserlebnis mit norddeutscher Seele

Der **Rote Heringssalat** ist mehr als nur ein Fischsalat – er ist eine Hommage an die klassische norddeutsche Küche, modern interpretiert und mit Liebe zum Detail zubereitet. Die Kombination aus Matjes und/oder Bismarckhering, roter Bete und frischem Gemüse macht ihn zu einer vielseitigen, nahrhaften und geschmacklich ausgewogenen Spezialität. Die Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, die tagesfrische Produktion bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und der exklusive Vertrieb über **GreetFish** stehen gemeinsam für Qualität, Frische und echten Geschmack aus dem Norden.

Erleben Sie den Klassiker neu – und holen Sie sich mit dem Roten Heringssalat ein Stück norddeutscher Esskultur direkt auf den Teller.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

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

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Matjes (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose, Rapsöl, Proteasen) ,Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze) ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose; Rapsöl); Protease, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Wasser, Sahne, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Gewürze, Rote Bete (Rote Bete, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürzextrakt, Süßungsmittel: Saccharin), Sellerie, Äpfel, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin)

Zusätzliche Informationen

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

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