

Greetsieler Curry-Matjesfilets

Curry-Matjesfilets – Zart gereift, exotisch veredelt, tagesfrisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn milder Matjesgenuss auf orientalische Würze trifft, entsteht eine Delikatesse mit Charakter: Die **Curry-Matjesfilets**, tagesfrisch hergestellt von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel, veredelt nach der fein abgestimmten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und vertrieben über den Online-Shop **GreetFish**, stehen für norddeutsche Fischkultur mit einem Hauch Exotik.

Diese besondere Kombination vereint die zarte Struktur von gereiftem Matjeshering mit der würzig-warmen Note feinsten Curry-Marinade – eine ungewöhnliche, aber harmonische Verbindung, die nicht nur überrascht, sondern begeistert.

Feiner Matjes trifft exotisches Aroma – eine besondere Komposition

Die Basis für unsere **Curry-Matjesfilets** bildet hochwertiger, handverlesener Matjeshering, der nach traditioneller Art mild gesalzen und in einem Reifungsprozess veredelt wird. Dadurch erhält der Fisch seine typisch zarte, leicht buttrige Textur und seinen dezenten, vollmundigen Geschmack. Diese Sanftheit bildet den idealen Kontrast zur aromatisch-würzigen Marinade aus **edlem Currypulver, feinem Essig, einer Prise Süße und ausgewählten Gewürzen**, die dem Gericht eine exotisch abgerundete Geschmacksnote verleiht.

Die Curry-Marinade ist keine Überdeckung, sondern **eine geschmackliche Erweiterung**, die das natürliche Aroma des Matjes raffiniert betont. Die dezente Schärfe wird durch milde Säure und eine feine Süße ausgewogen balanciert – so entsteht ein Produkt, das sich durch **Harmonie, Tiefe und Vielschichtigkeit** auszeichnet.

Frische & Qualität – handwerklich hergestellt

Bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** wird jeder Matjesfilet sorgfältig verarbeitet – tagesfrisch, in kleinen Chargen, nach den strengen Qualitätsmaßstäben, die seit Generationen bei **Fisch-Feinkost Klaassen** gelten. Die Verwendung bester Rohware aus nachhaltigem Fischfang, der völlige Verzicht auf künstliche Zusätze und die handwerkliche Einlegekunst sorgen dafür, dass Sie ein Produkt erhalten, das höchsten Ansprüchen gerecht wird – **ehrlich, frisch und unverfälscht**.

Serviervorschläge – vielseitig, kreativ und einfach köstlich

Die **Curry-Matjesfilets** sind so vielseitig wie überraschend – ob klassisch, kreativ oder modern interpretiert:

Als klassischer Snack:

- Auf frischem **Körnerbrötchen** mit Blattsalat, Gewürzgurke und Joghurtdressing
- Pur serviert mit **Kartoffelpüree und Röstzwiebeln**
- Mit **Bratkartoffeln und Schmanddip** als herzhafte Hauptspeise

Kreativ in der modernen Küche:

- In einem **Sommer-Salat** mit Mango, Avocado und Minze
- Auf kleinen **Canapés** mit Crème fraîche, Koriandergrün und rosa Pfeffer
- Als **Wrap-Füllung** mit Rotkraut, Chili-Mayonnaise und Sprossen

Fein angerichtet als Vorspeise:

- Mit **Rote-Bete-Carpaccio, Apfelspalten und Honig-Senf-Vinaigrette**
- In einem **Glas serviert**, geschichtet mit Gurkenwürfeln und Zwiebelrelish

GreetFish GmbH

Nährstoffe & Genuss in einem

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Neben dem geschmacklichen Erlebnis bieten die Curry-Matjesfilets auch **wertvolle gesundheitliche Vorteile**:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren**, die Herz und Kreislauf unterstützen
- Enthalten **hochwertige Proteine** und sind damit eine ideale Eiweißquelle
- Versorgen den Körper mit **Vitamin D, B12 und Jod**, wichtigen Mikronährstoffen für Immunsystem, Stoffwechsel und Zellgesundheit

Ein Genuss, der nicht nur schmeckt, sondern auch guttut.

Fazit: Curry-Matjesfilets – Norddeutscher Klassiker neu interpretiert

Die **Curry-Matjesfilets** vereinen das Beste aus zwei kulinarischen Welten: die Sanftheit und Reife des traditionellen Matjes mit der lebendigen Würze fernöstlicher Aromakompositionen. Ob als edle Vorspeise, kreativer Salat oder rustikaler Snack – dieses Produkt bringt neue Vielfalt in Ihre Fischküche.

Tagesfrisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish – das ist Feinkost, die Tradition respektiert und gleichzeitig neue Genusswege eröffnet.

Jetzt online bestellen – und die aromatische Fusion aus Nordsee und Orient genießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,1 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
250g Schale: Matjesfilets 50%
50g Schale: Matjesfilets 60%

2250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, Salz, Curry, Gewürze, Reismehl, Würze, Fruchtfloeken, Zwiebeln

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden