

Greetsieler Kräutergarten Matjesfilets

Kräutergarten Matjesfilets – Zart gereift, fein mariniert, frisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn die zarte Milde des Matjes auf die frische Vielfalt eines Kräutergartens trifft, entsteht eine einzigartige Geschmackskomposition: die **Kräutergarten Matjesfilets**, veredelt nach der Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch produziert durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und deutschlandweit exklusiv über **GreetFish** erhältlich. Dieses Produkt steht für feinste Fischveredelung, norddeutsche Handwerkskunst und einen Hauch von Gartenfrische auf dem Teller.

Norddeutscher Matjes trifft auf grüne Vielfalt

Die Grundlage der **Kräutergarten Matjesfilets** bildet hochwertiger Matjeshering, der mild gesalzen und schonend gereift wird. Dieser klassische Reifeprozess verleiht dem Fisch eine **buttrig-zarte Textur** und einen angenehm milden Eigengeschmack. Verfeinert wird das Filet mit einer **frischen, ausgewogenen Kräutermarinade**, die eine feine Liaison eingeht mit dem sensiblen Aromaprofil des Matjes.

Die Marinade besteht aus einer sorgsam zusammengestellten Kräutermischung mit **Dill, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und weiteren Gartenkräutern**. Dazu kommen ein Hauch Zitrone und ein Spritzer feiner Essig, die für Frische, Leichtigkeit und ausgewogene Säure sorgen. Das Ergebnis: ein **aromatisch-herzhaftes Geschmackserlebnis**, das sowohl pur als auch in Kombination mit Beilagen wunderbar zur Geltung kommt.

Tagesfrisch verarbeitet – Qualität aus der Manufaktur

In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** wird täglich frisch gearbeitet – mit besten Rohwaren aus nachhaltigem Fang, nach strengen Qualitätskriterien und in echter Handarbeit. Die Rezeptur der **Kräutergarten Matjesfilets** stammt aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen**, wo seit Generationen auf Sorgfalt, Geschmack und Erfahrung gesetzt wird.

Die Filets werden sorgfältig filetiert, entgrätet, gereift und anschließend mit der Kräutermarinade von Hand veredelt. Nur so entsteht das feine Aromenspiel, das dieses Produkt auszeichnet. Verpackt wird frisch, gekühlt geliefert – exklusiv über **GreetFish**, Ihren Online-Shop für norddeutsche Feinkost mit Herkunft.

Serviervorschläge – leicht, frisch und vielseitig

Die **Kräutergarten Matjesfilets** lassen sich hervorragend in unterschiedlichsten Gerichten einsetzen – ob rustikal, modern oder festlich:

Klassisch frisch:

- Auf Roggenbrot mit Butter und roten Zwiebeln
- Mit Salzkartoffeln, grünen Bohnen und Dill-Sahne
- Im Matjes-Fischbrötchen mit Remoulade, Gurke und Salatblatt

Sommerlich leicht:

- In einem Salat mit grünem Spargel, Radieschen und Joghurtdressing
- Mit Quinoa, Rucola und Granatapfelkernen als Bowl serviert
- In Wraps mit Avocado, Frischkäse und Sprossen

Fein & modern:

- Als Matjes-Carpaccio mit Zitrusvinaigrette und Schnittlauchöl
- Mit gegrilltem Pfirsich, Wildkräutern und Joghurt-Minze-Sauce

GreetFish GmbH Canapés mit Frischkäse und Gartenkresse

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Gut für den Gaumen – und für die Gesundheit

Wie alle Matjesprodukte aus dem Hause Klaassen sind auch die **Kräutergarten Matjesfilets** nicht nur köstlich, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – für Herz, Gehirn und Gefäße
- Enthalten hochwertiges **Eiweiß**, Vitamin D, B12 und Jod
- Durch die Kräuter **natürlich aromatisch**, ohne künstliche Zusätze

Ein leichter Genuss, der satt macht und dabei vitalstoffreich bleibt.

Fazit: Kräutergarten Matjesfilets – norddeutsche Tradition mit Frischekick

Die **Kräutergarten Matjesfilets** verbinden die milde Eleganz klassischen Matjes mit einer fein abgestimmten Kräutervielfalt – ein Produkt, das Frische, Handwerk und Qualität in einem harmonischen Geschmackserlebnis vereint.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach der Originalrezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish – für alle, die Matjes lieben, aber das gewisse Etwas suchen.

Jetzt bestellen und den zartesten Garten Norddeutschlands auf der Gabel erleben – frisch, kräuterfrisch, unvergleichlich.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

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

Allergene

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE2544426134

Finanzamt: Emden

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 60%

2250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets nordischer Art 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl , pflanz. Öl, Salz, Zwiebeln, künstl.Süßstoff, Branntweinessig, Kräuter, Pfefferkörner Lorbeerblätter

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