

Greetsieler Mediterrane Matjesfilets

Mediterrane Matjesfilets mit Gemüse Mischung – Zarte Matjeskunst trifft südliches Aroma, tagesfrisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish

Wenn der milde, buttrige Geschmack norddeutscher Matjesfilets auf die aromatische Vielfalt sonnengereifter Zutaten aus dem Mittelmeerraum trifft, entsteht eine Kreation, die Fischliebhaber und Feinschmecker gleichermaßen begeistert: die **Mediterranen Matjesfilets mit Gemüse Mischung**.

Zubereitet nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch produziert durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und deutschlandweit exklusiv vertrieben über **GreetFish**, verbinden sich hier norddeutsche Handwerkskunst und mediterrane Leichtigkeit zu einem ganz besonderen Feinkosterlebnis.

Nord trifft Süd – Eine Symphonie der Aromen

Im Mittelpunkt stehen **fein gereifte Matjesfilets** – zart, saftig und von natürlicher Milde, wie man sie nur durch traditionelle Reifung in salzreduzierter Lake erreicht. Diese Filets werden in eine **frisch komponierte Gemüse Mischung eingebettet**, bestehend aus:

- **Saftigen Tomaten**, die dem Gericht natürliche Süße und Fruchtigkeit verleihen
- **Mildem Paprika**, der eine dezente Frische einbringt
- **Herzhaften Oliven**, die mit ihrer typischen Salznote für mediterrane Tiefe sorgen
- **Hochwertigem Olivenöl**, das dem Ganzen eine weiche, geschmeidige Textur verleiht
- Einem **feinen Schuss Weißwein**, der die Zutaten geschmacklich verbindet und ein leicht fruchtiges Aroma hinzufügt

Abgerundet wird die Komposition durch eine dezente Kräuterwürze mit Thymian, Oregano und einem Hauch Knoblauch – **inspiriert von der Mittelmeerküche, sorgfältig abgestimmt für die feinen Aromen des Matjes**.

Tagesfrisch hergestellt – für maximale Qualität

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** setzt bei der Produktion ausschließlich auf nachhaltigen Heringsfang, schonende Filetierung und die handwerklich gepflegte Weiterverarbeitung der Filets – alles **frisch vor Ort in Greetsiel**. Die Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** garantiert dabei, dass nur hochwertige Zutaten und naturbelassene Rohstoffe zum Einsatz kommen – ganz ohne künstliche Zusätze.

Die Kombination von **Tradition, Transparenz und täglicher Frische** macht dieses Produkt zu einem echten Highlight im Sortiment von **GreetFish**.

Vielfältig servieren – mit wenig Aufwand zum mediterranen Genuss

Die **Mediterranen Matjesfilets** lassen sich einfach und vielseitig anrichten – für die schnelle Küche oder den besonderen Moment:

Leicht & sommerlich:

- Auf einem Bett aus Rucola und Kirschtomaten mit gerösteten Pinienkernen
- In einem mediterranen Nudelsalat mit Zucchini, Artischocken und Basilikum
- Mit lauwarmen Rosmarin-Kartoffeln und einem Klecks Zitronen-Crème fraîche

Rustikal & aromatisch:

- Auf Ciabatta mit Antipasti und Mozzarella
- In einer Fischplatte mit gegrilltem Gemüse und Oliven-Tapenade

GreetFish GmbH
• Als Vorspeise mit Crostini, Aioli und mariniertem Fenchel
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Im Glas oder auf dem Teller – auch fürs Buffet:

- In kleinen Portionen als mediterraner Matjes-Löffel mit Olivensud
- Serviert mit frischen Kräutern und einem Spritzer Zitronensaft

Gutes aus dem Meer – Gesund, leicht & nahrhaft

Matjesfilets sind von Natur aus reich an:

- **Omega-3-Fettsäuren** – gut für Herz, Gehirn und Zellschutz
- **Vitamin D und B12**, sowie **Jod** – für Vitalität und Stoffwechsel
- **Hochwertigem Eiweiß**, bei gleichzeitig niedrigem Kohlenhydratanteil

Die mediterrane Gemüsemischung liefert zusätzliche **Ballaststoffe, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe**, während das Olivenöl gesunde Fettsäuren beisteuert – **eine echte „Wellness-Mahlzeit“ für den Gaumen und den Körper.**

Fazit: Mediterrane Matjesfilets – wenn Fischgenuss auf Urlaubsgefühle trifft

Die **Mediterranen Matjesfilets mit Gemüsemischung** sind weit mehr als eine klassische Matjesvariation. Sie sind eine **kreative Verbindung aus norddeutscher Fischkompetenz und mediterranem Lebensgefühl** – herzhaft, frisch, raffiniert und gesund.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv bei GreetFish erhältlich – für alle, die Lust auf Abwechslung und Qualität haben.

Jetzt bestellen und sich eine Portion mediterraner Sommerfreude auf den Teller holen – ganz ohne Flugticket, aber mit bestem Geschmack.

[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

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

Allergene

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

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 60%

2250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, Weißwein, Gemüsemischung, Gewürze, Kräuter, Knoblauch

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