

Greetsieler Meerrettich-Matjesfilets

Meerrettich-Matjesfilets – Zarte Edelfilets mit würziger Schärfe, tagesfrisch hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish

Für alle, die norddeutsche Tradition lieben, aber einen Hauch Extravaganz auf dem Teller suchen, sind die **Meerrettich-Matjesfilets** genau das Richtige. Diese außergewöhnliche Delikatesse vereint die zarte Milde echten Edlen-Matjes mit der markant-würzigen Schärfe von frischem Meerrettich – raffiniert komponiert nach dem bewährten Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, mit höchster Sorgfalt tagesfrisch produziert von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv erhältlich über **GreetFish**.

Matjes trifft Meerrettich – eine norddeutsche Liaison mit Charakter

Im Zentrum dieser Spezialität stehen **buttrig-zarte, mild gereifte Matjesfilets**, hergestellt aus besonders hochwertigen Heringsfilets. Diese werden nach traditionellem Verfahren gereift, sodass sie ihr charakteristisches, mild-salziges Aroma entwickeln, das auf der Zunge zergeht.

Das Besondere: Verfeinert werden sie mit einer **fein abgeschmeckten Meerrettichsauce**, die durch ihre **würzige Frische, leichte Schärfe und cremige Textur** besticht. Hier trifft die **Kraft des Meerrettichs** auf die **Sanftheit des Matjes** – eine geschmackliche Spannung, die perfekt ausbalanciert ist und bei jedem Bissen überrascht.

Feinste Zutaten – verarbeitet in echter Manufakturtradition

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** produziert in Greetsiel jeden Tag frisch und ausschließlich nach den traditionellen Rezepturen von **Fisch-Feinkost Klaassen** – keine Massenware, sondern **Feinkost mit Handschrift**.

Jede Charge Meerrettich-Matjesfilets wird in Handarbeit hergestellt: vom Filetieren und Entgräten über die Reifung bis zur Veredelung mit der hausgemachten Meerrettichmarinade. Dabei kommen ausschließlich ausgewählte Zutaten zum Einsatz, wie:

- Frisch geriebener Meerrettich mit natürlichem Vitamin C-Gehalt
- Feine Sahne und milder Essig zur Abrundung
- Eine Prise Zucker, Salz und Senfsaat für das geschmackliche Gleichgewicht

So entsteht ein Produkt, das **echten norddeutschen Genuss mit einer angenehm belebenden Schärfe** vereint.

Serviervorschläge – von klassisch bis kreativ

Die **Meerrettich-Matjesfilets** sind ein wahrer Allrounder in der feinen Fischküche und passen zu jeder Gelegenheit:

Traditionell angerichtet:

- Mit Pellkartoffeln und frischen Kräutern serviert
- Auf Vollkornbrot mit Butter und roten Zwiebelringen
- Als Teil einer Fischplatte mit Gurkensalat, Rollmops und Dillsauce

Kreativ & modern:

- Auf einem Rote-Bete-Carpaccio mit Apfel-Chutney
- In einer Bowl mit Quinoa, Feldsalat und Meerrettich-Dressing
- Als Canapé mit Preiselbeeren und einem Hauch Zitronenabrieb

Für besondere Momente:

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- Als erfrischende Vorspeise im Glas, geschichtet mit Apfelwürfeln und Kräuterquark
- In kleinen Portionen auf dem Buffet, mit Dillzweig und Spritzer Limette garniert

Gesundheit trifft Genuss – auch ernährungsphysiologisch wertvoll

Die Kombination aus **Matjes und Meerrettich** liefert nicht nur ein intensives Geschmackserlebnis, sondern auch wertvolle Inhaltsstoffe:

- **Omega-3-Fettsäuren:** gut für Herz, Gehirn und Blutgefäße
- **Protein:** hochwertige Eiweißquelle, leicht verdaulich
- **Meerrettich:** bekannt für seine schleimlösende, durchblutungsfördernde Wirkung und seinen hohen **Vitamin-C-Gehalt**
- Frei von künstlichen Zusatzstoffen, naturbelassen und frisch verarbeitet

Ein idealer Genuss für alle, die Wert auf **authentische Produkte und gesunde Abwechslung** legen.

Fazit: Meerrettich-Matjesfilets – feine Schärfe trifft milde Zartheit

Die **Meerrettich-Matjesfilets** bieten ein intensives, aber ausgewogenes Geschmackserlebnis – für alle, die den klassischen Matjes lieben, aber mehr wollen als das Gewohnte. Frisch, würzig, norddeutsch – und dabei überraschend vielseitig.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv bei GreetFish erhältlich – für alle, die wissen, wie echter Genuss schmecken soll.

Jetzt bestellen und den unverwechselbaren Charakter dieser norddeutschen Spezialität erleben – würzig, handgemacht, unvergesslich.

[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

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, pflanz. Öl, Salz, Olivenöl, Meerrettich-Aroma

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