Greetsieler Räuchermatjesfilets

Greetsieler Räuchermatjesfilets – Mild gereift und norddeutsch veredelt, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Ein guter Matjes ist zart, ein Räuchermatjes ist würzig – aber ein **Greetsieler Räuchermatjesfilet** nach einer Rezeptur aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen**, hergestellt von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und exklusiv erhältlich über **GreetFish**, ist beides zugleich: ein harmonisches Meisterstück und handwerkliche Qualität. Mild gereift, sorgfältig gesalzen und mit feinem Raucharoma veredelt, entfaltet dieses Filet eine geschmackliche Tiefe, die in der Welt des Matjes ihresgleichen sucht.

Tradition trifft Charakter – der besondere Reifeprozess

Der **Greetsieler Räuchermatjes** beginnt als junger Hering bester Qualität. Nach dem traditionellen Matjes-Verfahren wird der Fisch in milder Salzlake gereift, sodass sich der charakteristisch **butterzarte, leicht süßliche Geschmack** entwickelt, den Feinschmecker an echten Matjes so schätzen.

Das Geheimnis: Die Rezeptur stammt direkt aus dem Traditionshaus **Fisch-Feinkost Klaassen**, dessen Name für **Ehrlichkeit, Handarbeit und norddeutsche Raffinesse** steht. Die handwerkliche Umsetzung erfolgt tagesfrisch in der Manufaktur der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – mit Hingabe zur Qualität und Erfahrung aus Jahrzehnten.

Im Gegensatz zu den Echten Greetsieler Räuchermatjes wird den Greetsieler Räuchermatjes ein Raucharoma zugefügt, nur die Echten werden über Buchenholz in der hauseigenen Räucherei geräuchert (ab Frühjahr 2026).

Feines Raucharoma trifft butterzarte Textur

Beim **Greetsieler Räuchermatjesfilet** ist jedes Detail auf Geschmack abgestimmt:

- **Mildsalzung**: um den feinen Eigengeschmack des Matjes zu bewahren
- **Feine Textur**: zart und cremig im Biss – charakteristisch für echten Edlen-Matjes
- **Handverlesene Rohware**: aus nachhaltigem Fang, filetiert, entgrätet und frisch verarbeitet

Das Ergebnis: ein Matjesfilet mit **komplexem Aromaprofil** – leicht salzig, nussig, buttrig und mit einem Hauch von Rauch, der lange am Gaumen bleibt, ohne zu dominieren.

Serviervorschläge – traditionell oder neu interpretiert

Ob klassisch oder kreativ – **Greetsieler Räuchermatjesfilets** sind wahre Multitalente auf dem Teller:

Empfehlung des Hauses:

- Auf **dunklem Schwarzbrot**, mit **Senf-Honig-Dill-Sauce** – eine perfekte Harmonie aus Rauch, Süße, Würze und Textur
- Dazu: ein gekochtes Ei oder fein geschnittener Apfel als frischer Kontrast

Weitere Servierideen:

- **Als Vorspeise** auf Rote-Bete-Carpaccio mit Joghurt-Dill-Dip
- In einem **Sommer-Salat** mit Gurke, Feldsalat, Apfel und Radieschen
- Auf einem **Fischbrötchen** mit Remoulade, Salat und Röstzwiebeln
- Warm serviert auf einem **Kartoffelrösti** mit Kräuterquark und Kapern

Ein Gläschen trockener Weißwein oder ein kräftiges, herbes Pils runden den Genuss stilvoll ab.

Nährstoffreich & hochwertig – Genuss mit Mehrwert

Der **Greetsieler Räuchermatjes** ist nicht nur geschmacklich ein Hochgenuss, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren**: wichtig für Herz und Kreislauf
- **Proteinreich**: unterstützt Muskeln, Sättigung und Zellregeneration
- **Natürlich & ohne künstliche Zusätze**: in reiner Handarbeit hergestellt

Ein Produkt, das bewussten Genuss, Tradition und Qualität miteinander verbindet.

Fazit: Greetsieler Räuchermatjesfilets – ein norddeutsches Original mit rauchiger Eleganz

Die **Greetsieler Räuchermatjesfilets** sind ein Paradebeispiel norddeutscher Feinkostkunst. Sie verbinden das Beste aus zwei Welten – die milde Reifung des Matjes mit der feinen Würze eines Raucharomas. Die Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, die frische Handarbeit der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und die exklusive Verfügbarkeit über **GreetFish** machen diese Spezialität zu einem echten Unikat auf dem Feinkostmarkt.

Jetzt bestellen und genießen – meisterlich gereift, norddeutsch perfekt.

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.: 58/206/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

250g 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, Raucharoma

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