

Greetsieler Rotwein-Matjesfilets

Matjes trifft Rotwein – eine harmonische Komposition

Der Ausgangspunkt dieser Delikatesse sind beste, mild gereifte Matjesfilets – ausgewählt wegen ihrer besonders zarten Textur und ihres fein ausgewogenen Geschmacks. Nach dem traditionellen Reifeprozess werden die Filets in einen **Sud aus hochwertigem Rotwein und ausgewählten Gewürzen** eingelegt. Die tiefrote Marinade vereint **fruchtige Süße, milde Säure und herbe Nuancen** und bildet damit das perfekte Gegenstück zur buttrigen Milde des Matjes.

Die Komposition ist keine Laune der modernen Küche, sondern beruht auf **jahrelang erprobtem Handwerk** von **Fisch-Feinkost Klassen** – fein abgestimmt, geschmacklich komplex und stets mit dem Anspruch, den natürlichen Geschmack des Fisches zu betonen statt zu überdecken.

Exklusive Herstellung – Frische in jeder Phase

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** verarbeitet die Matjesfilets in liebevoller Handarbeit: vom Filetieren und Entgräten bis zum Ansetzen des Rotweinsuds und dem Einlegen in kleinen Chargen. Dabei kommen keine Konservierungsmittel oder künstliche Aromen zum Einsatz – der Geschmack entsteht **allein durch Qualität, Frische und handwerkliches Können**.

Dank der kurzen Wege in der Produktion und der Direktvermarktung über **GreetFish** gelangen die Rotwein-Matjesfilets in kürzester Zeit vom Meer auf Ihren Teller – **tagesfrisch und mit vollem Aroma**.

So servieren Sie Rotwein-Matjesfilets – Klassiker mit Raffinesse

Ob als Highlight auf der Fischplatte oder als besondere Vorspeise – die Rotwein-Matjesfilets lassen sich vielseitig genießen:

Klassische Servierideen:

- Auf dunklem **Roggen- oder Pumpernickelbrot** mit Zwiebelringen und einem Klecks Preiselbeersahne
- Mit **Bratkartoffeln und Schmand**, garniert mit frischem Schnittlauch
- Als **Fischsalat** mit Rote Bete, Apfelwürfeln, roten Zwiebeln und Dill

Kulinarisch kreativ:

- Im **Feinschmecker-Wrap** mit Wildkräutern, Frischkäse und Walnüssen
- Auf einer Vorspeisenplatte mit Feigen, Ziegenfrischkäse und Balsamicoreduktion
- Kombiniert mit gebratenem Kürbis oder mariniertes Roter Bete – für ein aromatisch-herbstliches Menü

Getränketipp: Ein fruchtiger Spätburgunder, ein leichter Dornfelder oder ein trockener Rosé unterstreichen die weinige Note des Suds und begleiten den Matjes auf Augenhöhe.

Gesund genießen – mit Geschmack und Nährwert

Wie jeder Matjes überzeugt auch die Rotwein-Variante mit wertvollen Inhaltsstoffen:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – unterstützt Herzgesundheit und Zellschutz
- **Hochwertige Proteine** – ideal für eine bewusste, ausgewogene Ernährung
- **Vitamine & Spurenelemente** – darunter Vitamin D, B12 und Jod

Gepaart mit der **kräftig-fruchtigen Eleganz des Rotweins** wird aus diesem Matjesfilet ein besonderes Geschmackserlebnis mit Mehrwert.

GreetFish GmbH

Fazit: Rotwein-Matjesfilets – Matjesgenuss auf elegante Art

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Die **Rotwein-Matjesfilets** sind eine Einladung an alle, die Matjes einmal anders erleben wollen: **elegant, tiefgründig und außergewöhnlich aromatisch**. Die harmonische Verbindung aus gereiftem Fisch und rotem Weinsud zeigt, wie vielfältig norddeutsche Feinkost sein kann – wenn sie mit handwerklicher Sorgfalt und kreativer Raffinesse neu gedacht wird.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish – das sind Rotwein-Matjesfilets, wie sie sein sollten: **zart, würzig, überraschend anders**.

Jetzt bestellen und eine neue Facette des Matjes genießen – intensiv, ausgewogen, 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

Allergene

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

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	1 % Vol.
---------------	----------

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 40%

2250g Eimer: Matjesfilets 60%

Matjesfilets nordischer Art 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; **GreetFish GmbH** färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); pflanz. Öl, Rotwein, Zwiebeln, Zucker, Essig
IdNr.: 58/200/11321

UST-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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