

# 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 tiefrohe 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 Klaassen** – 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 marinierter 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: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, pflanz. Öl, Rotwein, Zwiebeln, Zucker, Essig  
GreetFish GmbH  
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