Greetsieler Senf-Honig Matjesfilets

Senf-Honig Matjesfilets – Zarter Edler-Matjes in feinsüßer Senfsauce, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, täglich frisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Ein Klassiker der norddeutschen Küche, raffiniert interpretiert – die **Senf-Honig Matjesfilets** vereinen feinsten Edlen-Matjes mit der delikaten Süße von Honig und der würzigen Tiefe von körnigem Senf. Diese harmonische Kombination ist nicht nur ein Hochgenuss für die Sinne, sondern auch Ausdruck echter Handwerkskunst: **nach dem bewährten Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch zubereitet durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und deutschlandweit exklusiv erhältlich über den Online-Shop **GreetFish**.

Norddeutsche Delikatesse mit süß-würziger Note

Die Basis dieser Spezialität ist der **Edle-Matjes**, ein besonders zart gereiftes Filet mit mildem Geschmack und buttriger Textur. Die Filets stammen von jungen Heringen und werden **nach nordischer Tradition gereift**, um ihren vollen, natürlichen Geschmack zu entfalten. Die Marinade bildet den eigentlichen Clou: **körniger Senf trifft auf feinen Honig**, veredelt mit einem Schuss **Balsamicoessig** und einem Hauch **Olivenöl** – eine ausgewogene Fusion aus Süße, Säure, Würze und Tiefe.

Diese Sauce ist nicht einfach nur Beilage – sie ist Bestandteil des Gesamtkunstwerks. Sie umhüllt das zarte Matjesfilet und sorgt für ein aromatisches Gleichgewicht, das zu überzeugen weiß.

Manufakturqualität – mit Liebe zum Detail gefertigt

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** stellt alle Matjesspezialitäten **täglich frisch und in Handarbeit** her. Auch bei den Senf-Honig Matjesfilets werden die Rohfilets sorgfältig kontrolliert, zugeschnitten, gereift und anschließend in die hausgemachte Sauce eingelegt – stets in kleinen Chargen, um Frische, Qualität und Geschmack zu garantieren.

Das verwendete Rezept stammt aus der langjährigen Handwerkstradition von **Fisch-Feinkost Klaassen**, wo man auf den Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen verzichtet und stattdessen auf natürliche Zutaten und ausgereifte Rezepturen setzt.

Vielfältig kombinierbar – für Genießer jeder Couleur

Die **Senf-Honig Matjesfilets** lassen sich unkompliziert in verschiedenste Gerichte integrieren. Ob für einen schnellen Snack, ein Abendessen mit Gästen oder als Highlight auf dem Buffet – diese Spezialität passt immer:

Serviervorschläge:

- **Auf Schwarzbrot oder Pumpernickel**, mit Rote-Bete-Carpaccio und Schnittlauch
- **Als Vorspeise**, angerichtet auf einem Bett aus Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen
- **Im Glas serviert**, als geschichtetes Matjes-Parfait mit Apfelwürfeln und Honig-Senf-Dressing
- **Als Lunch-Gericht**, mit Bratkartoffeln und einem frischen Gurkensalat

Tipp: Lassen Sie die Filets 10 Minuten vor dem Servieren bei Zimmertemperatur ruhen – so entfalten sich die Aromen noch intensiver.

Gesund genießen – mit Fisch-Feinkost-Kompetenz

Matjes ist nicht nur schmackhaft, sondern auch **reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D und hochwertigem Eiweiß**. In Kombination mit dem natürlichen Süßstoff Honig und dem Senf, der appetitanregend und stoffwechselaktivierend wirkt, ergibt sich ein Produkt, das auch ernährungsphysiologisch überzeugt.

Wahlweise ist die Sauce als klassische Variante oder in der „**Klar-Variante**“ erhältlich – hierbei entfällt der Einsatz von Rapsöl zugunsten einer **wasserbasierten Marinade**, was zu einem **leichteren, kalorienärmeren Geschmack** führt und durch den Wegfall teurer Öle auch preislich attraktiver ist – natürlich **ohne Qualitätsverlust** beim Matjes selbst.

Fazit: Senf-Honig Matjesfilets – norddeutsche Raffinesse mit aromatischer Tiefe

Diese Matjesspezialität vereint Tradition, Qualität und Innovationsfreude in einem Produkt. Sie passt sowohl zu rustikalen wie zu gehobenen Anlässen, überzeugt durch handwerkliche Herstellung und ist ein echter Liebling für Feinschmecker und Freunde norddeutscher Küche.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH , **nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen** , **exklusiv erhältlich bei GreetFish** – ein Matjesprodukt, das gleichermaßen begeistert und überrascht.

Jetzt bestellen und norddeutschen Genuss auf höchstem Niveau erleben – ausgewogen, aromatisch und einfach unwiderstehlich.

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
Senf	Ja

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 60%

250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, pflanz. Öl, Salz, körniger Senf, Honig, Zucker, Olivenöl, Dill

Varianten Klar:

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 60%

2250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen), Säuerungsmittel: E270, E296, E330 // Konservierungsstoff: E211, E202, pflanz. Öl, Salz, körniger Senf, Honig, Zucker,

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