

Greetsieler Winterzauber-Matjesfilets

Winterzauber-Matjesfilets – Festlicher Genuss nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn die Tage kürzer werden, die Luft nach Zimt und Nelken duftet und das Jahr sich seinem Ende neigt, beginnt eine Zeit, in der besondere Genüsse ihren festen Platz haben. Genau für diesen stimmungsvollen Moment wurden die **Winterzauber-Matjesfilets** kreiert – eine festliche Spezialität aus zartem Matjes, veredelt mit winterlichen Gewürzen, Rotwein und einem Hauch von Zimt. Nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, in echter Handarbeit gefertigt durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv über den Online-Shop **GreetFish** erhältlich, bringen diese Matjesfilets den Zauber der Weihnachtszeit direkt auf Ihren Teller.

Ein Hauch von Weihnachten im Matjesgewand

Die Basis dieser besonderen Kreation bildet unser **mild gereifter Edler-Matjes**, der durch seine buttrig-zarte Textur überzeugt. In einer liebevoll komponierten Marinade aus feinem **Rotwein, Zimt, Nelken, Kardamom, Sternanis** und weiteren winterlichen Gewürzen entsteht eine **ganzheitlich festliche Aromatik**, die man sonst nur von Punsch oder Spekulatius kennt. Doch statt zu süß zu sein, bleibt der Geschmack **ausgewogen, elegant und feinherb** – genau richtig, um die Tiefe des Matjes zu unterstreichen und nicht zu überdecken.

Das Ergebnis: Eine delikate Symbiose aus maritimem Charakter und weihnachtlicher Würze – eine **Saison-Spezialität**, die ihresgleichen sucht.

Tradition trifft Winterküche – mit handwerklicher Perfektion

In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** wird diese winterliche Delikatesse **frisch** hergestellt. Die Filets werden sorgfältig entgrätet, per Hand zugeschnitten und anschließend schonend in kleinen Chargen mariniert. Die besondere Marinade nach dem Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** benötigt Ruhe, um ihr volles Aroma zu entfalten – deshalb reifen die Filets mindestens 24 Stunden, bevor sie versendet werden. Diese Zeit gibt dem Matjes die Gelegenheit, die weihnachtlichen Noten vollständig aufzunehmen – für ein Geschmackserlebnis, das Wärme ausstrahlt.

Serviervorschläge – für den festlichen Gaumenmoment

Die **Winterzauber-Matjesfilets** sind ein echtes Highlight für Ihre Winterküche – ob als festliche Vorspeise, als eleganter Bestandteil eines Buffets oder als kreative Hauptkomponente:

- **Auf warmem Pumpernickel** mit einem Klecks Preiselbeerschmand und Apfeljulienne
- **Als Teil einer Weihnachts-Fischplatte** mit Meerrettich-Crème, Rote-Bete-Tatar und glasierten Walnüssen
- **Im Glas serviert** auf mariniertem Feldsalat mit Orangenfilets und gerösteten Mandelblättchen
- **Mit gebackenen Kartoffelrösti**, karamellisierten Zwiebeln und einem Hauch Zimtbutter
- **Als raffinierte Komponente** eines winterlichen Heringssalats mit Apfel, Sellerie und Granatapfelkernen

Tipp: Garnieren Sie die Filets mit frischem Thymian oder Rosmarin und servieren Sie dazu ein Glas feinherben Rotweins oder winterlichen Glühsecco – das hebt den Charakter dieses Gerichts auf ein neues Level.

Festliche Finesse trifft ernährungsbewussten Genuss

Wie alle Edlen-Matjesprodukte sind auch die **Winterzauber-Matjesfilets** eine ausgezeichnete Quelle für **Omega-3-Fettsäuren**, hochwertiges **Eiweiß**, sowie **Vitamin D und Jod** – Nährstoffe, die besonders in der dunklen Jahreszeit wertvoll sind. Trotz ihrer würzigen Aromatik bleibt die Komposition **leicht, gut bekömmlich und kalorienarm** – perfekt für die festlichen Tage.

Fazit: Der Geschmack von Weihnachten – in feiner Matjesform

Mit den **Winterzauber-Matjesfilets** holen Sie sich den Zauber der Winterzeit auf den Teller – elegant, festlich und unverwechselbar. Diese Spezialität vereint die Frische der Nordsee mit dem Duft von Weihnachten, gefertigt nach altem Familienrezept, mit modernem Feingefühl für Aromen.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish – diese Filets stehen für höchste Qualität, authentisches Handwerk und winterlichen Genuss auf norddeutsche Art.

Bestellen Sie jetzt und lassen Sie Ihre Wintertage kulinarisch funkeln – mit Winterzauber-Matjesfilets, die nicht nur schmecken, sondern auch Geschichten erzählen.

GreetFish GmbH

Reg.Nr.: 58/200/11321

Geschäftsjahr: 2019/2020

Finanzamt: Emden

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	3 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

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 60%

2250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl , pflanz. Öl, Salz, Kräutermischung Nelken, Cardamom, Sternanis, Koriander, Zimt

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden