

Matjes in Preiselbeercreme Lord Nelson

Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“ – Fruchtig-feiner Matjesgenuss nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit dem **Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“** erwartet Sie eine erlesene Fischspezialität, die norddeutsche Matjeskultur mit fruchtiger Raffinesse verbindet. Diese besondere Kreation nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** vereint butterzarte Matjesfilets mit einer fein abgeschmeckten, fruchtig-cremigen Preiselbeercreme – ein Fest für alle Sinne. In liebevoller Handarbeit wird dieser Genuss tagesfrisch von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel produziert und ist exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** erhältlich.

Zarter Matjes trifft fruchtige Eleganz

Im Zentrum dieser Delikatesse stehen fein geschnittene, milde Matjesfilets von höchster Qualität. Durch die schonende Reifung in Salzlake entfalten sie ihren typischen Geschmack – zart, buttrig, mit einer angenehm salzigen Note, die niemals aufdringlich wirkt. Die Matjesstücke werden sorgfältig von Hand verarbeitet und bilden die perfekte Grundlage für eine Sauce, die überrascht und begeistert: eine feinfruchtige Preiselbeercreme, die das salzige Matjesaroma ideal ergänzt.

Die Preiselbeeren bringen eine elegante, leicht herbe Süße mit, die durch die cremige Textur des Dressings wunderbar abgerundet wird. Die frische Säure der Beeren harmonisiert mit der Würze des Fisches, sodass sich eine ausgewogene, vielschichtige Geschmackskomposition ergibt – nicht zu süß, nicht zu kräftig, sondern exakt im kulinarischen Gleichgewicht.

Frisch zubereitet – in echter Feinkost-Qualität

In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel wird der **Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“** täglich frisch und in kleinen Mengen hergestellt. Grundlage ist die Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, die auf jahrelanger Erfahrung und feinsten Abstimmung der Zutaten basiert. Die Verarbeitung erfolgt ausschließlich in Handarbeit und mit größter Sorgfalt, um die besondere Konsistenz des Matjes und die Frische der Preiselbeercreme optimal zu bewahren.

Mit dem Onlinevertrieb über **GreetFish** ist sichergestellt, dass Sie diesen außergewöhnlichen Matjessalat immer in bester Frische und Qualität erhalten – direkt aus Ostfriesland auf Ihren Teller.

Serviervorschlag: Vielseitig, stilvoll, nordisch-fein

Der **Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“** eignet sich hervorragend für unterschiedliche Anlässe – als feine Vorspeise, als leichtes Abendgericht oder als delikates Element auf einer festlichen Tafel. Besonders empfehlenswert ist die Kombination mit heißen Ofen- oder Salz-Kartoffeln: Die warme, weiche Textur der Kartoffel verbindet sich herrlich mit der kühlen, fruchtig-würzigen Creme und dem zarten Fisch.

Auch pur auf frischem Bauernbrot oder geröstetem Vollkornbrot genossen, entfaltet der Matjes seinen vollen Charakter. Für Buffets oder Fingerfood-Arrangements lässt sich der Matjes in kleinen Gläsern oder Löffeln anrichten – garniert mit frischen Preiselbeeren oder einem Hauch Dill für das gewisse Etwas.

Als Begleitung passen ein fruchtiger Weißwein, etwa ein Gewürztraminer oder ein halbtrockener Riesling, aber auch ein milder, nicht zu bitterer Kräutertee oder ein nordischer Apfel-Cider sind stimmige Partner, um die Aromenvielfalt dieser Spezialität zu unterstreichen.

Fazit: Ein Feinkostklassiker mit fruchtigem Twist

Der **Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“** ist ein moderner Klassiker – tief verwurzelt in der norddeutschen Fischtradition, aber mit einem Hauch internationaler Raffinesse. Die Verbindung aus zartem Matjesfilet und einer aromatisch abgestimmten Preiselbeercreme macht diese Spezialität zu einem echten Highlight für Genießer, die das Besondere suchen.

Dank der frischen Zubereitung durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und dem exklusiven Vertrieb über **GreetFish** ist dieses Produkt ein Garant für Qualität, Frische und echten Geschmack.

Probieren Sie den Matjes in Preiselbeercreme „Lord Nelson“ – eine Kombination, die Ihre Geschmacksknospen verführt und Ihnen ein nordisches Feinkosterlebnis der besonderen Art bietet.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	782 kj
Brennwert in kcal	193 kcal
Fett	14,89 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	6,12 g
davon Zucker	5,56 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,71 g
Salz	2,98 g
Natrium	0 g

Allergene

Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose), Rapsöl, Proteasen, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Preiselbeeren (mit Pektin)

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