

Curry-Happen

Curry-Happen – Bismarckfilets in cremiger Curry-Mayonnaise, tagesfrisch hergestellt nach dem Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen

Ein kulinarisches Erlebnis aus dem Herzen Ostfrieslands – tagesfrisch produziert von der renommierten „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel und exklusiv erhältlich über den Onlineshop GreetFish: unsere Curry-Happen, eine verführerische Kombination aus zartem Fischfilet und fein abgeschmeckter Curry-Mayonnaise.

Die Grundlage dieser Spezialität bilden hochwertige Bismarckfilets, die nach traditioneller Art mild-sauer eingelegt werden. Sie zeichnen sich durch ihr zartes Fleisch und ihre angenehme Frische aus. Verfeinert werden sie mit einer herrlich cremigen Curry-Mayonnaise, deren Rezeptur aus dem Hause Fisch Feinkost Klaassen stammt – einer Manufaktur mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem besonderen Gespür für feinste Fischdelikatessen.

Was unsere Curry-Happen so besonders macht, ist nicht nur die Qualität der Zutaten, sondern vor allem die harmonische Abstimmung der Aromen: Die Bismarckfilets bringen eine dezente Säure mit, die perfekt mit der leicht süßlichen, exotisch gewürzten Curry-Mayonnaise verschmilzt. Diese ausgewogene Komposition sorgt für ein Geschmackserlebnis, das gleichzeitig würzig, frisch und überraschend sanft ist. Die leichte Schärfe des Currys rundet das Gesamtbild ab und sorgt für einen angenehmen Nachklang auf der Zunge – niemals aufdringlich, stets ausgewogen.

Hergestellt werden die Curry-Happen tagesfrisch in Handarbeit von der „**de Beer Fisch-Feinkost GmbH**“ in Greetsiel. Die sorgfältige Verarbeitung und der Verzicht auf industrielle Massenproduktion garantieren ein Produkt von höchster Qualität und Frische. Nur so bleibt das authentische Geschmackserlebnis erhalten, das Fischliebhaber in ganz Deutschland schätzen und lieben.

Gesund und genussvoll

Neben ihrem unverwechselbaren Geschmack überzeugen die Curry-Happen auch mit ihren inneren Werten: Bismarckfilets sind eine natürliche Quelle wertvoller Omega-3-Fettsäuren, die einen wichtigen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten. Darüber hinaus liefern sie hochwertiges Eiweiß und essentielle Vitamine – ein Snack, der nicht nur schmeckt, sondern auch gut tut.

Serviovorschlag: Curry-Happen raffiniert angerichtet

Die Curry-Happen lassen sich auf vielfältige Weise servieren – ob als Vorspeise, auf dem Buffet oder als kleiner Leckerbissen für zwischendurch. Besonders stilvoll präsentieren Sie diese Delikatesse auf einer kleinen Platte mit etwas frischem Blattsalat, roten Zwiebelringen und dünn geschnittenen Apfelstreifen. Der süß-säuerliche Apfel harmonisiert hervorragend mit der pikanten Curry-Mayonnaise und verleiht dem Gericht eine zusätzliche Frische.

Als Beilage eignen sich geröstete Schwarzbrotstücken oder ein krosses Baguette, mit dem man die cremige Sauce genüsslich auftunken kann. Für eine festliche Note können Sie die Curry-Happen in Gläsern oder kleinen Schalen anrichten und mit einem Hauch frisch gemahlenem Pfeffer sowie gehacktem Koriander oder Schnittlauch bestreuen.

Auch auf einer kalten Fischplatte machen die Curry-Happen eine exzellente Figur – gemeinsam mit Krabben, Räucherlachs und Matjesfilets bilden sie ein abwechslungsreiches Ensemble, das Gäste und Familie gleichermaßen begeistert.

Fazit: Der Geschmack Norddeutschlands in seiner besten Form

Mit den Curry-Happen holen Sie sich ein Stück norddeutsche Genusskultur nach Hause – ehrlich, frisch und handwerklich hergestellt. Die Rezeptur von Fisch Feinkost Klaassen garantiert ein authentisches Geschmackserlebnis, das durch die frische Produktion bei der „**de Beer Fisch-Feinkost GmbH**“ auf höchstem Niveau umgesetzt wird. Exklusiv im Onlineshop GreetFish erhältlich, können Sie diese Delikatesse bequem bestellen und schon bald zuhause genießen.

Gönnen Sie sich diese Spezialität – als raffinierten Happen für besondere Anlässe oder einfach als feines Genussmoment im Alltag. Die Curry-Happen sind mehr als nur Fisch – sie sind ein Ausdruck ostfriesischer Lebensart.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1610 kj
Brennwert in kcal	390 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,26 g
Kohlenhydrate	13,06 g
davon Zucker	11,03 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,65 g
Salz	2,11 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze) , Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Curry, Rosinen (99% Sultaninen, Sonnenblumenöl), Mandarinen (Mandarin-Orangen, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH
de Beer Fisch-Feinkost GmbH
IdNr.: 58/200/11321
An den Dargen 1 // 26736 Greetsiel
USt-IdNr.: DE43426134
Finanzamt: Emden