

Fischertopf (Matjeshappen in Sahnesauce)

Fischertopf (Matjeshappen in Sahnesauce) – Zarte Matjesstücke in cremiger Sauce, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Der **Fischertopf** – Matjeshappen in sahniger Sauce – ist eine norddeutsche Feinkostspezialität, die mit ihrer eleganten Schlichtheit und feinen Ausgewogenheit überzeugt. Zubereitet nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch hergestellt durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv erhältlich über den Online-Shop **GreetFish**, verbindet dieses Gericht hochwertige Matjesqualität mit einer besonders reichhaltigen, hausgemachten Sahnesauce.

Ein echter Klassiker aus der norddeutschen Küche – pur, cremig, köstlich.

Edler Matjes – von Hand geschnitten, mit Sorgfalt veredelt

Im Mittelpunkt des **Fischertopfs** stehen zarte Stücke vom Edlen Matjes. Diese stammen aus jungen, mild gereiften Heringen und zeichnen sich durch eine besonders zarte, butterweiche Konsistenz und ein ausgewogenes, leicht salziges Aroma aus. Bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** werden die Filets sorgfältig von Hand in mundgerechte Stücke geschnitten – ganz ohne Haut, dafür mit maximalem Genussfaktor.

Diese handwerkliche Verarbeitung garantiert, dass die Matjesstücke ihre Form und Textur behalten und in der cremigen Sauce nicht untergehen, sondern geschmacklich und optisch im Mittelpunkt stehen.

Die Sahnesauce – hausgemacht, mild-würzig, unwiderstehlich cremig

Begleitet werden die Matjesstücke von einer **reichhaltigen, hausgemachten Sahnesauce**, die in Geschmack und Konsistenz perfekt auf den feinen Fisch abgestimmt ist. Die Sauce basiert auf hochwertiger Sahne, fein abgeschmeckter Mayonnaise und einer milden Gewürzmischung, die dem Gericht eine angenehme Tiefe und abgerundete Würze verleiht. Sie ist cremig, dabei nicht zu schwer – und harmoniert ideal mit dem feinen, maritimen Geschmack des Matjes.

Die Sauce ist so konzipiert, dass sie sowohl pur begeistert als auch Raum für kreative Kombinationen mit frischen Kräutern, Gemüse oder feinen Beilagen lässt.

Tagesfrisch produziert in Greetsiel – Qualität, die man schmeckt

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** steht für tagesfrische Herstellung, kompromisslose Produktqualität und traditionelle Handarbeit. Der **Fischertopf** wird in kleinen Chargen nach der Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** produziert – mit hochwertigen Zutaten und ohne künstliche Zusätze. Jeder Löffel des Fischertopfs trägt die Handschrift eines echten Feinkostbetriebs mit Liebe zum Detail.

Durch den exklusiven Vertrieb über **GreetFish** ist sichergestellt, dass Sie diesen Matjesklassiker jederzeit in bester Frische und Qualität genießen können – direkt aus Ostfriesland, ohne Umwege, direkt zu Ihnen nach Hause.

Servievorschlag: Vielseitig, einfach, delikat

Der **Fischertopf** eignet sich hervorragend als:

- **klassische Vorspeise** mit einer Scheibe frischem Vollkornbrot
- **leichtes Hauptgericht** zu lauwarmen **Salzkartoffeln, Kartoffelpüree** oder **Bratkartoffeln**
- **feines Abendessen** mit gedünstetem Gemüse, z. B. jungem Spinat, Zuckerschoten oder einem Ofengemüse-Mix
- **edle Buffet-Variante**, serviert in kleinen Schälchen oder Gläsern mit frischem Dill und etwas Zitronenzeste garniert

Auch in Kombination mit einem frischen Sommersalat oder einem rustikalen Kartoffelsalat macht der Fischertopf eine hervorragende Figur. Besonders erfrischend wirkt er mit einem Hauch frischem Schnittlauch oder einer Prise Muskat.

Getränkertipp: Ein kühler, trockener Weißwein (z. B. Silvaner oder Sauvignon Blanc) oder ein helles, leichtes Bier runden den Geschmack perfekt ab. Auch eine Kräuterlimonade oder ein spritziges Mineralwasser mit Zitrone ergänzen das Gericht auf erfrischende Weise.

Fazit: Ein norddeutscher Klassiker mit Seele und Substanz

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

UST-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Der **Fischertopf (Matjeshappen in Sahnesauce)** bringt die Essenz norddeutscher Fischküche in Reinform auf den Teller: zarte Matjesstücke, cremige Sauce, ehrlicher Geschmack. Er eignet sich für den Alltag genauso wie für festliche Gelegenheiten – schlicht, aber nie banal. Die Kombination aus Qualität, Handwerk und Tradition macht ihn zu einem unverzichtbaren Bestandteil jeder feinen Fischart.

Täglich frisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** und **exklusiv über GreetFish erhältlich** – dieser Matjesklassiker ist ein Muss für Genießer.

Probieren Sie den Fischertopf – nordisch, cremig, einfach köstlich.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 970 kj |
| Brennwert in kcal | 235 kcal |
| Fett | 15,23 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,08 g |
| Kohlenhydrate | 16,8 g |
| davon Zucker | 16,5 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 7,13 g |
| Salz | 2,12 g |
| Natrium | 0 g |

Allergene

| | |
|----------|----|
| Hühnerei | Ja |
| Milch | Ja |
| Fisch | Ja |
| Senf | Ja |

Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säurerregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose; Rapsöl; Proteasen) Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntheinessig, Senfsamen, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Apfel, Zwiebel, **GreetFish GmbH** (Gurken gewürfelt, Branntheinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin)

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