

Heringssalat Indonesia

Heringssalat Indonesia – Exotischer Genuss nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel und exklusiv erhältlich im Online-Shop GreetFish

Wenn traditionelle Fischspezialitäten auf exotische Aromen treffen, entsteht etwas ganz Besonderes – genau das erleben Sie mit dem **Heringssalat Indonesia**. Diese außergewöhnliche Kreation nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** kombiniert bewährte norddeutsche Fischverarbeitung mit dem Schwung und der Würze fernöstlicher Küche. Das Ergebnis: ein fruchtig-würziger Heringssalat mit angenehm pikanter Note, der nicht nur Fischliebhaber begeistert.

Die Grundlage bilden hochwertige, mild-sauer eingelegte Bismarckhappen, die sich durch ihre zarte Textur und den angenehm marinierten Geschmack auszeichnen. In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel wird diese Spezialität täglich frisch nach bewährter Rezeptur von Hand hergestellt – mit größter Sorgfalt, besten Zutaten und in einer Qualität, wie man sie sonst nur direkt an der Küste findet.

Ein aromatischer Ausflug in die Ferne

Was diesen Heringssalat so einzigartig macht, ist seine geschmackliche Tiefe und Vielschichtigkeit. Die zarten Heringsstücke werden in einer feinen Sauce mit exotischem Curry veredelt, die nicht scharf, aber dennoch mit einem sanften „Pep“ versehen ist – ideal für alle, die es geschmackvoll, aber nicht übermäßig würzig mögen. Die cremige Currysauce wird mit rotem Pfeffer abgerundet, was dem Salat eine warme, leicht pikante Note verleiht, ohne den feinen Geschmack des Herings zu überdecken.

Fruchtige Ananasstücke und frische Apfelwürfel sorgen für eine angenehme Süße und bringen eine leichte Säure ins Spiel, die wunderbar mit der Würze der Sauce harmonisiert. Knackige Paprika und fein gehackte Zwiebeln bringen Frische und Biss, während ein Hauch Zitrone und ausgewählte Kräuter das Aromenspiel abrunden. So entsteht ein Heringssalat, der mit jedem Bissen überrascht und begeistert – ein echtes Geschmackserlebnis für alle Sinne.

Tradition trifft Exotik – Qualität aus Meisterhand

Gefertigt wird der **Heringssalat Indonesia** ausschließlich von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, einem traditionsreichen Familienunternehmen in Greetsiel. Hier werden die Produkte mit größter Sorgfalt und in echter Handarbeit hergestellt – täglich frisch, ohne Kompromisse in Sachen Qualität oder Geschmack. Verwendet wird ausschließlich die Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, die sich durch ihre harmonisch abgestimmten Zutaten und die Verbindung aus klassischer Fischverarbeitung und innovativen Aromen auszeichnet.

Serviovorschlag: Heringssalat Indonesia kreativ genießen

Der **Heringssalat Indonesia** ist vielseitig einsetzbar und lässt sich sowohl als Hauptbestandteil eines leichten Gerichts als auch als Beilage oder Snack genießen. Servieren Sie ihn klassisch auf einem dunklen Körnerbrot oder Vollkornbrötchen – gerne leicht angeröstet, um zusätzliche Textur und Röstaromen zu gewinnen. Ein paar frische Sprossen oder Kresse darübergestreut runden das Gericht optisch wie geschmacklich ab.

Für besondere Anlässe oder ein ausgefallenes Buffet lässt sich der Salat in kleinen Gläsern oder auf Chicorée-Blättern anrichten – ein echter Hingucker! Als Beilage zu einem sommerlichen Grillabend oder als fruchtig-würzige Ergänzung zu kalten Platten mit Käse, Schinken und weiteren Fischspezialitäten überzeugt der **Heringssalat Indonesia** mit seiner Vielseitigkeit und seinem einzigartigen Geschmack.

Ein Glas halbtrockener Weißwein, etwa ein Riesling mit tropischer Note, oder ein leicht gekühlter Rosé sind ideale Begleiter zu diesem Salat. Auch ein klassischer Kräutertee oder ein fruchtiger Saft harmonisieren hervorragend mit den Aromen dieses besonderen Gerichts.

Fazit: Ein Hauch von Exotik auf norddeutsche Art

Mit dem **Heringssalat Indonesia** holen Sie sich eine ganz besondere Delikatesse auf den Tisch – erfrischend anders, mit exotischem Flair und dennoch tief verwurzelt in der norddeutschen Fischtradition. Die Kombination aus frischem Hering, fruchtigen Zutaten und einer fein abgestimmten Curry-Mayonnaise macht diesen Salat zu einem Highlight für alle, die kulinarisch gerne neue Wege gehen, dabei aber nicht auf Qualität verzichten wollen.

Exklusiv im Online-Shop **GreetFish** erhältlich und tagesfrisch produziert von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** – ein echtes Stück Genussskultur, das weit über den klassischen Heringssalat hinausgeht. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von dieser raffinierten Komposition verführen – ein Geschmackserlebnis, das Sie so schnell nicht vergessen werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,5 g
davon Zucker	16,8 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

Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Brantweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Brantweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Brantweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin), Ananas, Äpfel, Zucker, Curry, roter Pfeffer

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