

Cremige Pfeffer-Happen

Cremige Pfeffer-Happen – Zarter Matjes in pfeffrig-feiner Joghurtsauce, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit den **Cremigen Pfeffer-Happen** genießen Sie eine moderne Interpretation norddeutscher Matjeskunst, die Frische, Leichtigkeit und pikante Würze perfekt vereint. Diese feine Delikatesse basiert auf dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, wird täglich frisch und in Handarbeit bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel zubereitet und ist exklusiv über den Online-Shop **GreetFish** erhältlich.

Die cremigen Pfeffer-Happen sind mehr als nur ein Fischsalat – sie sind ein fein austariertes Geschmackserlebnis, bei dem milder Matjes auf eine erfrischende Joghurtsauce mit dezenter Pfefferschärfe trifft. Diese Spezialität bringt Abwechslung auf den Tisch und bietet Ihnen eine köstliche Alternative zu klassischen Sahnesaucen oder schweren Dressings.

Zarter Matjes – Qualität aus echter Handarbeit

Die Basis der **Pfeffer-Happen** bildet hochwertiger, mild gereifter Matjes aus junger Heringsware. Die Filets überzeugen durch ihre butterweiche Textur, ihr ausgewogenes Aroma und ihren hohen Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** werden sie von Hand in mundgerechte Stücke geschnitten – sorgfältig, ohne Haut, in optimaler Größe für feinen Genuss ohne Kompromisse.

Pfeffrige Joghurtsauce – Leicht, würzig, ausgewogen

Die Joghurtsauce dieser Spezialität bringt Frische und Eleganz in die Komposition. Verfeinert mit einer fein abgestimmten **Pfeffermixung** – darunter schwarzer und weißer Pfeffer – liefert sie eine angenehme, nicht dominante Schärfe, die das Matjesaroma begleitet, statt es zu überlagern. Die Basis aus cremigem Joghurt sorgt für Leichtigkeit und macht diese Spezialität besonders bekömmlich.

Ein Hauch Zitrone und eine Spur milder Kräuter runden die Sauce ab und machen sie zur idealen Begleitung für den feinen Fisch. Das Zusammenspiel aus zarter Cremigkeit, pfeffriger Würze und frischer Leichtigkeit ist ein echter Genussmoment – besonders an warmen Tagen oder als feine Vorspeise.

Tagesfrisch aus Ostfriesland – Frische mit Herkunft

Bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel wird kompromisslos auf Qualität gesetzt. Die Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** garantiert dabei nicht nur geschmackliche Perfektion, sondern auch eine klare Linie: ehrliche Zutaten, handwerkliche Herstellung, und Frische, die man schmeckt. Durch die exklusive Vermarktung über **GreetFish** können Sie diese Spezialität deutschlandweit genießen – direkt vom Hersteller, in bester Qualität und mit dem Geschmack des Nordens.

Servievorschlag: Elegant, vielseitig, unkompliziert

Die **Cremigen Pfeffer-Happen** eignen sich für viele Gelegenheiten:

- **Als Vorspeise:** In kleinen Gläsern angerichtet, mit einem Dillzweig oder etwas Zitronenzeste, ideal für festliche Menüs oder Buffets.
- **Als Hauptgericht:** Zusammen mit **neuen Pellkartoffeln, Rösti** oder **Salzkartoffeln**, serviert mit frischem Gurkensalat oder Spinat.
- **Als Snack oder leichtes Abendessen:** Auf **geröstetem Vollkornbrot, Knäckebrot** oder mit einem rustikalen Kartoffelbrötchen.
- **Für den Sommer:** Kalt serviert mit Blattsalat, Radieschen und etwas Apfel – für eine frische und moderne Interpretation.

Getränkertipp: Ein frischer Weißwein wie ein Sauvignon Blanc, ein feinherbes Pils oder eine hausgemachte Gurken-Limetten-Schorle unterstreichen die Leichtigkeit und würzige Frische des Gerichts hervorragend.

Fazit: Würzige Leichtigkeit für echte Matjesfreunde

Die **Cremigen Pfeffer-Happen** stehen für eine neue Generation feiner Fischsalate: leicht, modern, geschmacklich fein abgestimmt und dabei immer im Einklang mit der norddeutschen Matjes-Tradition. Ob als erfrischende Vorspeise, als kreatives Abendessen oder als eleganter Buffetbeitrag – dieses Produkt begeistert durch seine aromatische Tiefe, seine Vielseitigkeit und seine Qualität.

Zubereitet von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, vertrieben exklusiv über GreetFish – ein GreetFish GmbH rundum gelungenes Produkt für Genießer mit Sinn für Balance, Frische und feinwürzigen Geschmack.
IDNr.: 58/2009/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Probieren Sie die cremigen Pfeffer-Happen – und erleben Sie, wie zarter Matjes und pfeffrige Frische zu einem besonderen Feinkostmoment verschmelzen.

Entdecken Sie die cremigen Pfeffer-Happen mit zartem Matjes in einer köstlichen Joghurtsauce mit einer Prise Pfeffer!

Die cremigen Pfeffer-Happen mit Matjes sind eine perfekte Kombination aus würziger pfeffriger Joghurtsauce mit zartschmelzenden Matjes. Der zarte Geschmack des Matjes harmoniert hervorragend mit der leichten Schärfe des Pfeffers und der Frische der Joghurtsauce.

Die cremigen Pfeffer-Happen mit Matjes in Joghurtsauce sind eine ideale Vorspeise oder ein köstlicher Snack für zwischendurch. Der zarte Matjes in Verbindung mit der würzigen Pfeffer-Joghurtsauce wird Ihre Geschmacksnerven verwöhnen und für einen besonderen Genussmoment sorgen.

Probieren Sie die cremigen Pfeffer-Happen mit Matjes in Joghurtsauce und entdecken Sie die harmonische Verbindung von zartem Fisch und würziger Sauce. Dieses Gericht ist nicht nur lecker, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren und gesunden Nährstoffen.

Geben Sie Ihrem Gaumen das Vergnügen, diese köstlichen Pfeffer-Happen mit Matjes in Joghurtsauce zu kosten und genießen Sie den einzigartigen Geschmack dieser erfrischenden Kombination. Ein wahres Geschmackserlebnis, das Sie nicht verpassen sollten.

[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
GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Ja

Fisch

Ja

Senf

Ja

Zutaten

Matjesfilets (Herdingsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose;Rapsöl; Proteasen), Joghurt-Pulver, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsamen, Salz, Verdickungsmittel: Guarkeimteig), Schwarzer Pfeffer, Sherry, Roter Pfeffer,

Zusätzliche Informationen

Herkunftsland

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