

Salzheringsfilets (Doppelfilets mit Haut) im Eimer 1500g

Salzheringsfilets im Eimer – 1500 g Doppelfilets mit Haut, traditionell gereift für vollen Geschmack, küchenfertig nach nordischer Art, exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit den **Salzheringsfilets im Eimer (1500 g)** holen Sie sich ein Stück echter nordischer Handwerkskunst in die Küche – **kräftig, authentisch und vielseitig einsetzbar**. Diese **Doppelfilets mit Haut**, gereift in Salzlake, verkörpern die Verbindung von **kulinarischer Tradition und moderner Flexibilität**. Ob klassisch eingelegt oder als Basis für kreative Gerichte – diese Filets bieten Ihnen eine verlässliche Grundlage für Meeresküche auf höchstem Niveau. Exklusiv über **GreetFish** erhältlich, garantieren sie ein echtes Geschmackserlebnis für Liebhaber norddeutscher Delikatessen.

Gesamtgewicht ca. 3000g // Fischeinwaage: min. 1500g

Die Filets werden im Eimer mit Flüssigkeit geliefert.

Traditionell gesalzen – mit intensiver Aromatik

Die **Salzheringsfilets** werden aus frischem Hering hergestellt, **in Doppelform mit Haut**, was ihnen eine besonders **kräftige Textur und einen tiefen, salzigen Geschmack** verleiht. Durch die Reifung in Salzlake entsteht eine typische, leicht buttrige Konsistenz, die Kenner seit Generationen schätzen. Die Filets sind **naturlabellen und unbehandelt**, sodass Sie mit wenigen Handgriffen Ihren eigenen Stil in die Zubereitung einbringen können – vom **klassischen Hausfrauenhering bis zur modernen Fischkreation**.

Einweichen – der Schlüssel zur vollen Genussentfaltung

Vor dem Verzehr müssen die Salzheringsfilets **gründlich gewässert werden**, um überschüssiges Salz zu entfernen. Wir empfehlen:

- **Einweichzeit: 12–24 Stunden**
- **Kaltes Wasser, ggf. mehrfach wechseln**
- Optional: zuletzt mit Milch oder leichter Zuckerlösung abschmecken für eine feinere Note

Nach dem Entsalzen zeigen sich die Filets **zart im Biss, aromatisch und wunderbar ausgewogen** – bereit für Ihre kulinarische Handschrift.

Küchenideen – vom Klassiker bis zur modernen Interpretation

Diese **Salzheringsfilets** sind in der Küche echte Allrounder:

- **Heringssalat** mit Apfel, Zwiebeln und Gurke in Sahne- oder Joghurtdressing
- **Hausgemachter Matjesersatz**, fein geschnitten mit Zwiebeln und Dill
- **Bratheringe**, mehlert, gebraten und süß-sauer eingelegt
- **Fischaufstriche** mit Frischkäse, Dill und Zitronenzesten
- **Pikante Quiches oder Tartes** mit Hering, Lauch und Kartoffeln
- **Sushi-Rollen oder Crossover-Gerichte**, die Fisch neu interpretieren

Auch auf rustikalem Schwarzbrot, in Kombination mit Rote Bete oder als Tapas-Variante mit Kapern und Kräutern entfalten sie ihren unverwechselbaren Geschmack.

Tradition & Frische – für echte Fischliebhaber

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Diese **Salzheringsfilets** stehen für das, was norddeutsche Küche ausmacht: **ehrliches Produkt, klare Aromen, frische Verarbeitung**. Sie stammen aus **nachhaltigem Fang**, werden **traditionell eingesalzen** und **frisch im Eimer verpackt** – damit Aroma und Qualität bewahrt bleiben. Ohne Zusätze, ohne Firlefanz – **nur Hering, Salz und Zeit**.

Die stabile Lake im Eimer sorgt dafür, dass die Filets optimal konserviert sind. Nach dem Öffnen sollte der Eimer **im Kühlschrank aufbewahrt** und die Filets innerhalb weniger Tage verbraucht werden. Tipp: Nach dem Einweichen portionsweise einfrieren – für dauerhafte Frische und spontanen Genuss.

Fazit: Salzheringsfilets im Eimer – norddeutsche Authentizität für Ihre Küche

Die **Salzheringsfilets im Eimer (1500 g)** sind ein **echter Küchenklassiker**, der durch seine Qualität, Vielseitigkeit und Ursprünglichkeit überzeugt. Sie bieten alles, was ambitionierte Köche und Traditionsliebhaber schätzen: **vollen Geschmack, flexible Verwendung und ehrliche Handwerkskunst**. Ob Sie Klassiker zubereiten oder neue Kreationen ausprobieren möchten – mit diesen Filets gelingt der kulinarische Spagat zwischen Tradition und Moderne.

Exklusiv erhältlich über GreetFish – für alle, die echten Fischgeschmack lieben. Jetzt bestellen und den Norden auf den Teller bringen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100

Brennwert kj	582 kj
Brennwert in kcal	139 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	10 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

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