

Rogen Salzherings-Rogen 500g

Salzheringsrogen – Traditionsprodukt aus der norddeutschen Meeresküche, tagesfrisch nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Der Geschmack der Küste, eingefangen in einem traditionsreichen Produkt: **Salzheringsrogen** ist eine der ursprünglichsten Delikatessen der norddeutschen Fischküche. Hergestellt nach dem bewährten Familienrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, verarbeitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv über **GreetFish** vertrieben, steht dieser Rogen für ehrliches Handwerk, unverfälschten Geschmack und kulinarische Vielseitigkeit.

Als typisches Nebenprodukt der Heringssaison wurde der Rogen früher als „Fischerbrot“ geschätzt – heute ist er eine rare Delikatesse, die in der feinen wie der bodenständigen Küche gleichermaßen geschätzt wird. Sein intensiver, salziger Meeresgeschmack bringt Tiefe in traditionelle und kreative Gerichte und ist ein Muss für Liebhaber nordischer Fischkultur.

Tradition trifft Frische – aus bester Handwerkskunst

Der **Salzheringsrogen** wird bei der Verarbeitung frischer Heringe nach traditioneller Art mit Salz haltbar gemacht. Die Konservierungsmethode hat sich über Jahrhunderte bewährt: Sie sorgt nicht nur für eine lange Haltbarkeit, sondern auch für eine charaktervolle Aromatik, wie sie nur durch natürliche Reifung und sorgfältige Herstellung entsteht.

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** verarbeitet den Rogen direkt nach Anlieferung, nach den hohen Qualitätsstandards, die in der Region um Greetsiel tief verwurzelt sind. Es kommt ausschließlich das Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** zur Anwendung – ohne Zusätze, nur mit Salz, wie es die Tradition verlangt.

Zubereitung: Einweichen für feinen Genuss

Da der Rogen traditionell stark gesalzen ist, sollte er vor der Zubereitung **gründlich gewässert** werden:

- **Empfohlene Dauer:** 12–24 Stunden
- **Wasser mehrmals wechseln**, idealerweise 2–3 Mal
- **Optional:** letzte Runde in Milch für ein besonders feines Aroma

Nach dem Wässern ist der Rogen bereit zur Verarbeitung – **zart im Biss, kräftig im Geschmack**, mit einer **buttrigen, leicht körnigen Konsistenz**, die sich hervorragend in viele Gerichte einfügt.

Kulinarisch vielseitig – vom Klassiker bis zur Gourmetkreation

Salzheringsrogen ist ein echter Allrounder in der Küche. Ob pur oder als Teil raffinierter Rezepte – sein intensiver Meeresgeschmack verleiht jedem Gericht Tiefe und Charakter:

- **Klassisch als Aufstrich:** auf dunklem Roggenbrot mit Butter, fein geschnittenen Zwiebeln und einem Hauch Pfeffer
- **Im Salat:** als besondere Einlage in Kartoffel-, Rote-Bete- oder Bohnen-Salaten
- **In warmen Gerichten:** z. B. leicht angebraten mit Zwiebeln und Rührei oder in einer Senf-Sahnesauce zu Pellkartoffeln
- **Gourmet-Style:** als Topping auf Crème-fraîche-Canapés mit Dill und Zitronenzesten
- **Sushi- oder Fusionküche:** als salzige Komponente in Maki-Rollen oder Fisch-Tatar
- **Als Füllung:** für kleine Teigtaschen, Blätterteiggebäck oder Fischpasteten

Seine **natürliche Salzigkeit** macht ihn auch zu einer spannenden Zutat für Marinaden und Dressings – ein Tropfen Zitrone genügt, um seine Aromen leuchten zu lassen.

Rustikales Heringsrogenbrot:

Rogen nach dem Wässern gut abtropfen lassen. Mit einer Gabel zerdrücken, mit gehackter Petersilie, mildem Senf und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Auf kräftigem Schwarzbrot servieren, mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch garnieren. Dazu passt: ein eisgekühlter Aquavit oder ein herber Weißwein.

Fazit: Salzheringsrogen – ein Stück gelebter Küstentradition

Der **Salzheringsrogen** ist mehr als nur eine regionale Spezialität – er ist ein Bekenntnis zur norddeutschen Fischkultur, zur handwerklichen Herstellung und zum bewussten Genuss. Mit seinem kräftigen, aber ehrlichen Geschmack, seiner Vielseitigkeit und seiner traditionsreichen Herstellung verdient er einen festen Platz in der modernen Küche.

Frisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH , nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen , exklusiv erhältlich bei GreetFish – dieser Rogen bringt **echten Geschmack und echte Handwerkskunst** auf Ihren Teller.

Jetzt bestellen und die salzige Tiefe des Meeres erleben – pur, klassisch oder kreativ!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

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
-------	----

Zutaten

Heringsrogen, Salz, Wasser

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE44476134

Finanzamt: Emden

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