Milch Salzherings-Milch 500g

Salzheringsmilch – Norddeutsche Delikatesse nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Ein fast vergessener Schatz der norddeutschen Meeresküche erlebt seine Renaissance: **Salzheringsmilch** – eine Spezialität mit tiefem geschmacklichem Profil, reich an Tradition, Nährstoffen und kulinarischem Potenzial. Hergestellt nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, in Greetsiel täglich frisch verarbeitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und exklusiv vertrieben über **GreetFish**, bringt dieses Produkt das authentische, unverfälschte Aroma der norddeutschen Küstenküche direkt auf Ihren Tisch.

Was ist Salzheringsmilch? – Eine nordische Spezialität mit Geschichte

Unter **Heringsmilch** versteht man den **Samenstrang männlicher Heringe**, der wie auch der Rogen bei der traditionellen Verarbeitung des Fisches als Delikatesse weiterverwendet wird. Durch das Einlegen in Salz wird das empfindliche Produkt haltbar gemacht und erhält seinen **intensiv-salzigen Meeresgeschmack**, der in der gehobenen wie auch rustikalen Küche viele Verwendungsmöglichkeiten bietet.

Die Methode der **Salzkonservierung** stammt aus der Zeit, als Fischerei und Haltbarkeit Hand in Hand gingen – vor der Erfindung moderner Kühlung war das Einlegen in Salz die einzige Möglichkeit, Frische zu bewahren. Heute steht **Salzheringsmilch** für **ursprünglichen Geschmack, hohe Handwerkskunst und mutige Küche** mit Charakter.

Zubereitung – Das Einweichen ist entscheidend

Vor der Verwendung muss die Salzheringsmilch **gründlich gewässert** werden, um den hohen Salzgehalt zu reduzieren und die feine Textur zu bewahren.

- **Empfohlene Einweichzeit:** 12–24 Stunden
- **Wasserwechsel:** mindestens zwei- bis dreimal
- **Optional:** Abschließendes Wässern in Milch oder verdünntem Weißwein für mildere Aromen

Nach dem Einweichen zeigt sich die Milch **cremig-zart, mit kräftigem, aber ausgewogenem Geschmack**, der sowohl solo als auch kombiniert mit anderen Zutaten überzeugt.

Kulinarische Möglichkeiten – Von klassisch bis innovativ

Die **Salzheringsmilch** ist ein Geheimtipp für kreative Feinschmecker, die klassische Küche neu interpretieren möchten. Dank ihrer intensiven Umami-Note, buttrigen Textur und feinen Meeresaromen lässt sie sich in verschiedenste Gerichte integrieren:

Klassisch serviert:

- Auf frischem Bauernbrot mit Butter und roten Zwiebelringen
- Kalt als Topping auf Kartoffelsalat oder Gurkensalat mit Dill
- Pur mit gekochtem Ei und einem Spritzer Zitronensaft

Als warme Komponente:

- In Rahmsaucen zu Fisch oder Gemüse
- Als Einlage in cremigen Suppen mit Kartoffeln, Porree oder Fenchel
- Angebraten mit Zwiebeln, Pfeffer und Muskat als Beilage zu Bratkartoffeln

Modern interpretiert:

- Als herzhafte Füllung in Blätterteigtaschen oder Crêpes

- In Fischpasteten mit Kräutern und Crème fraîche
- Als Basis für Dips mit Frischkäse, Senf, Zitronenabrieb und frischen Kräutern
- Auf Canapés mit Roter Bete, Apfel und einer Spur Meerrettich

Tipp: Eine Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer oder eine Spur Zitronenzeste hebt den Geschmack besonders elegant hervor.

Ein Produkt mit Herkunft – echte Handwerkskunst aus Greetsiel

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** stellt die Salzheringsmilch ausschließlich nach der Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** her – ohne künstliche Zusätze, mit Respekt für das Produkt und die Tradition. Die tagesfrische Verarbeitung sichert die Qualität, das handwerkliche Können garantiert den feinen Geschmack.

Dank **GreetFish** erhalten Sie diese Spezialität **direkt vom Produzenten**, ohne lange Lagerung, in optimaler Frische und mit maximaler Rückverfolgbarkeit – eine Seltenheit bei einem Produkt dieser Art.

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

Heringsmilch, Salz, Wasser

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