Bismarckfilets in Orangen-Senf-Rahm

Bismarckfilets in Orangen-Senf-Rahm – Fruchtig-würziger Genuss nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen *, tagesfrisch hergestellt durch die* **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** *in Greetsiel, exklusiv erhältlich im Onlineshop* **GreetFish**

Wenn klassische Fischtradition auf raffinierte Geschmackskomposition trifft, entsteht ein Produkt wie die **Bismarckfilets in Orangen-Senf-Rahm** – ein außergewöhnliches Feinkost-Erlebnis aus dem Herzen Ostfrieslands. Zubereitet nach dem exklusiven Originalrezept von ***Fisch-Feinkost Klaassen***, werden diese feinen Filets täglich frisch von der ***de Beer Fisch-Feinkost GmbH*** in Greetsiel produziert. Dank der frischen Herstellung und dem sorgfältigen Handwerk erhalten Sie ein hochwertiges Produkt, das Frische, Qualität und unverwechselbaren Geschmack vereint – exklusiv über ***GreetFish*** zu Ihnen nach Hause geliefert.

Ein Klassiker mit moderner Note

Im Mittelpunkt dieser Spezialität stehen erstklassige Bismarckfilets – natürlich ohne Haut, besonders zart und mild-sauer eingelegt. Diese traditionellen Heringsfilets bilden die ideale Basis für eine außergewöhnliche Sauce, die süße Frische und würzige Tiefe vereint. Die Orangen-Senf-Rahm-Komposition ist fein abgestimmt: Die natürliche Süße sonnengereifter Orangen trifft auf die pikante Schärfe von Senf, abgerundet durch die samtige Cremigkeit eines hochwertigen Rahms. Dieses ausgewogene Zusammenspiel sorgt für ein aromatisches Erlebnis, das überrascht und begeistert.

Die Sauce legt sich sanft um die feinen Filets, ohne deren Geschmack zu überdecken. Stattdessen ergänzen sich die Komponenten perfekt: Die Fruchtigkeit der Orange wirkt erfrischend und leicht, der Senf bringt Würze und einen feinen Kick, während der Rahm die Aromen harmonisch verbindet und dem Gericht eine vollmundige Konsistenz verleiht.

Frische Qualität aus Ostfriesland

Bei der Herstellung durch die ***de Beer Fisch-Feinkost GmbH*** steht Handarbeit und tagesfrische Verarbeitung an erster Stelle. In Greetsiel – einem Ort mit maritimer Geschichte und Feinkost-Tradition – entstehen in kleinen Chargen Produkte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Die Rezeptur stammt ausschließlich von ***Fisch-Feinkost Klaassen*** und garantiert eine geschmackliche Kontinuität, die bei Kennern und Liebhabern geschätzt wird. Der exklusive Vertrieb über ***GreetFish*** stellt sicher, dass Sie diese Delikatesse bequem und zuverlässig direkt nach Hause bestellen können – immer frisch, immer besonders.

Serviervorschlag: Kulinarische Raffinesse für jeden Anlass

Die **Bismarckfilets in Orangen-Senf-Rahm** lassen sich auf vielfältige Weise servieren und sind ein Genuss sowohl im Alltag als auch bei besonderen Anlässen. Als Hauptgericht eignen sie sich hervorragend in Kombination mit Salzkartoffeln oder kleinen Butterkartoffeln, gerne garniert mit etwas frischem Dill oder fein geschnittenem Schnittlauch. Auch Kartoffelstampf oder ein mildes Selleriepüree harmonieren wunderbar mit der fruchtig-würzigen Sauce.

Für ein leichtes Abendessen oder als Highlight auf einem Buffet können die Filets auch kalt serviert werden – angerichtet auf einem frischen Blattsalat mit Orangenspalten, gerösteten Walnüssen und einem leichten Vinaigrette-Dressing. Ergänzt durch knuspriges Baguette oder Roggenbrot ergibt sich ein ausgewogenes, elegantes Gericht, das Ihre Gäste beeindrucken wird.

Wer es etwas ausgefallener mag, kann die Bismarckfilets auch in kleinen Vorspeisengläsern mit einer dekorativen Orangenzeste und einem Hauch rosa Pfeffer servieren – ideal für festliche Dinnerpartys oder kreative Tapas-Abende.

Fazit: Ein Hauch von Gourmet – mit norddeutscher Seele

Die **Bismarckfilets in Orangen-Senf-Rahm** sind eine wahre Delikatesse, die auf raffinierte Weise klassische Fischküche mit modernen Aromen verbindet. Durch die Kombination von Frucht, Würze und Cremigkeit entsteht ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das gleichermaßen leicht und intensiv ist. Die tagesfrische Produktion bei der ***de Beer Fisch-Feinkost GmbH***, die exklusive Rezeptur von ***Fisch-Feinkost Klaassen*** und die komfortable Bestellung über ***GreetFish*** machen dieses Produkt zu einem Muss für alle, die echte Feinkost schätzen.

Gönnen Sie sich diese kulinarische Spezialität – als raffiniertes Hauptgericht, als edle Vorspeise oder einfach als besonderen Genussmoment für zwischendurch. Frisch, aromatisch und mit Liebe zum Detail hergestellt – so schmeckt moderner Fischgenuss aus Ostfriesland.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	782 kj
Brennwert in kcal	193 kcal
Fett	14,89 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	6,0 g
davon Zucker	5,45 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,71 g
Salz	2,97 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Dill , Sahne, Trockendill, Dillessenz, Zitrone, Salz, Pfeffer, Mandarinen (Mandarin-Orangen, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Orangensenf (Senf, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürz, Zucker, Rapsöl, Honig, Orangensaftkonzentrat, natürliches Orangenaroma, Gewürze), Honig

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