Bismarckfilets in Dillrahm

Bismarckfilets in Dillrahm – Feinster Fischgenuss nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch zubereitet durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich bei GreetFish

Wenn klassische norddeutsche Fischtradition auf frische Kräuteraromen trifft, entsteht eine Delikatesse, die durch Schlichtheit, Eleganz und unvergleichlichen Geschmack überzeugt: **Bismarckfilets in Dillrahm** – zubereitet nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch produziert von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** im malerischen Greetsiel und exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** erhältlich.

Diese Spezialität vereint zwei geschmackliche Klassiker der norddeutschen Küche in perfekter Harmonie: zarte, mild-sauer eingelegte Bismarckfilets und eine fein abgeschmeckte Sauce aus Dill und Rahm. Das Ergebnis ist ein Gericht, das sowohl durch seine feine Textur als auch durch seine aromatische Tiefe besticht – ein echtes Feinkostprodukt für Liebhaber hochwertiger Fischspezialitäten.

Die Komposition: Frisch, cremig, harmonisch

Die Basis der **Bismarckfilets in Dillrahm** bildet ein hochwertiger Hering – entgrätet, ohne Haut und mild-sauer eingelegt. Die Filets sind besonders zart, saftig und besitzen ein feines Aroma, das durch die säuerliche Note der Marinade angenehm akzentuiert wird. Die begleitende Dillrahm-Sauce besteht aus cremiger saurer Sahne, frischem Dill und einem Hauch Zitrone. Diese Kombination sorgt für eine angenehm leichte, frische und dennoch vollmundige Geschmackskomposition, die den Fisch nicht überlagert, sondern perfekt ergänzt.

Der Dill verleiht dem Gericht seinen unverwechselbar krautigen Charakter, während die Zitrusnote für zusätzliche Frische und eine belebende Leichtigkeit sorgt. Die cremige Konsistenz der Sauce macht die Filets besonders geschmeidig und rundet das Geschmackserlebnis elegant ab.

Frische aus Tradition – mit Liebe zum Handwerk

Die Herstellung der **Bismarckfilets in Dillrahm** erfolgt ausschließlich bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel, einem Unternehmen mit langjähriger Erfahrung in der Herstellung feiner Fischspezialitäten. Hier werden ausschließlich ausgewählte Zutaten verwendet – ohne Kompromisse bei Qualität oder Frische. Jedes Filet wird sorgfältig verarbeitet, jede Sauce frisch angerührt – ganz im Sinne der traditionellen Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**.

Die tagesfrische Produktion und die handwerkliche Verarbeitung garantieren Ihnen ein Produkt, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch höchste Standards in Bezug auf Frische, Verarbeitung und Herkunft erfüllt. Die exklusive Vermarktung über **GreetFish** ermöglicht es Ihnen, diese Spezialität bequem und zuverlässig online zu bestellen – direkt aus Greetsiel zu Ihnen nach Hause.

Serviervorschlag: Traditionell oder modern genießen

Die **Bismarckfilets in Dillrahm** lassen sich auf vielfältige Weise servieren – klassisch oder kreativ. Als Hauptgericht passen sie hervorragend zu Salzkartoffeln oder feinem Kartoffelstampf. Auch Petersilienkartoffeln oder Ofenkartoffeln mit Schale ergänzen die cremige Sauce ideal. Eine weitere harmonische Kombination entsteht mit gedünstetem Gemüse wie Möhren, Zuckerschoten oder grünen Bohnen – für ein leichtes, ausgewogenes Gericht.

Wer es etwas moderner mag, serviert die Filets auf einem Salatbett mit Gurke, roten Zwiebeln und Radieschen. Dazu ein wenig frisches Vollkornbrot oder Ciabatta – fertig ist eine feine, sommerliche Mahlzeit. Auch auf einem Fischbuffet oder als Teil eines nordischen Tapas-Tellers machen die **Bismarckfilets in Dillrahm** eine ausgezeichnete Figur.

Für festliche Anlässe oder gesellige Abende lassen sich die Filets auch in kleinen Gläsern mit etwas Dillspitze und Zitronenzeste anrichten – ideal als Vorspeise oder Fingerfood. Als Getränk empfehlen sich trockene Weißweine wie ein Silvaner oder ein milder Riesling, aber auch ein kühles, feinherbes Bier begleitet dieses Gericht auf angenehme Weise.

Fazit: Ein Klassiker neu entdeckt

Mit den **Bismarckfilets in Dillrahm** erwartet Sie eine Spezialität, die sowohl traditionellen Charme als auch zeitgemäßen Feinsinn vereint. Die ausgewogene Kombination aus zartem Hering, cremigem Rahm und frischen Kräutern macht dieses Gericht zu einem echten Genuss für alle Sinne. Die exklusive Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, die frische Herstellung durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und der unkomplizierte Einkauf über **GreetFish** machen dieses Produkt zu einem hochwertigen Feinkost-Erlebnis, das in keiner Genießer-Küche fehlen sollte.

Probieren Sie diese norddeutsche Delikatesse – für sich selbst, für Ihre Gäste oder als liebevolles Geschenk aus dem Herzen Ostfrieslands. Ein Genussmoment, der bleibt.

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	6,12 g
davon Zucker	5,56 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,71 g
Salz	2,98 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	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-Rahm (Dill , Sahne, Trockendill, Dillessenz, Zitrone, Salz, Pfeffer)

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