

Skipper Frühstück

Skipper Frühstück – Erfrischender Matjessalat mit Joghurt-Dressing, Früchten und Porree, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Starten Sie nordisch-leicht und zugleich exotisch-frisch in den Tag – mit dem Skipper Frühstück, einer fein abgestimmten Delikatesse aus mild gereiftem Matjes, knackigem Gemüse und fruchtiger Süße. Dieses maritime Frühstückserlebnis basiert auf dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, wird täglich frisch bei der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel zubereitet und ist exklusiv über den Onlineshop GreetFish erhältlich.

Der Matjessalat Skipper Frühstück ist weit mehr als ein herkömmlicher Fischsalat: Er verbindet hochwertige Fischfeinkost mit moderner Leichtigkeit, frischen Aromen und einem gesunden Anspruch – ideal für ein ausgedehntes Frühstück, einen leichten Lunch oder eine überraschende Vorspeise.

Der Edle Matjes – Herzstück mit Tradition

Verwendet wird ausschließlich unser Edler Matjes aus eigener Herstellung – mild gereift, zart, saftig und mit einem feinen, ausgewogenen Salzgehalt. Der Matjes gilt als „königlicher Hering“ und verleiht dem Skipper Frühstück seine authentische maritime Seele. In mundgerechte Happen geschnitten, steht er geschmacklich im Mittelpunkt, ohne aufdringlich zu wirken.

Leichtes Joghurt-Dressing – Frisch, cremig, balanciert

Die Matjesstücke sind eingebettet in ein leichtes, hausgemachtes Joghurt-Dressing, das bewusst auf übermäßige Schwere verzichtet. Es bietet eine sanfte Cremigkeit mit fein abgestimmter Säure und bringt damit die frischen Zutaten optimal zur Geltung. Die Kombination aus Joghurt und Matjes schafft eine angenehm leichte Textur, die ideal zum Frühstücksscharakter des Salats passt.

Exotische Frische: Ananas & Apfel

Was das Skipper Frühstück besonders macht, ist der fruchtige Twist: Ananas und Apfel bringen süß-säuerliche Noten, die dem Gericht Frische, Farbe und Lebendigkeit verleihen. Die tropische Süße der Ananas trifft auf die säuerliche Fruchtigkeit des Apfels – ein geschmacklicher Kontrast, der die Aromen des Matjes angenehm auffrischt und erweitert.

Porree – der nordische Akzent mit Biss

Fein geschnittener Porree (Lauch) sorgt für die nötige Würze, leichte Schärfe und einen knackigen Biss. Er bringt Struktur in die Komposition und verbindet die cremige Sauce, den fruchtigen Einschlag und die feine Salznote des Matjes zu einem harmonischen Ganzen. Das Ergebnis ist ein ausgewogener, vielschichtiger Salat mit überraschender Tiefe und nordischer Authentizität.

Tagesfrisch aus echter Handarbeit

Die Zubereitung erfolgt ausschließlich bei der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel – einem Betrieb, der für seine kompromisslose Qualität und traditionelle Fischverarbeitung steht. Das Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen vereint klassische Fischfeinkost mit modernen Ernährungsideen: weniger Fett, mehr Frische, volles Aroma. Durch den Vertrieb über GreetFish erhalten Sie das Skipper Frühstück in bestmöglicher Frische – direkt zu Ihnen nach Hause.

Serviervorschlag: Modern, vielseitig, unkompliziert

Der Matjessalat Skipper Frühstück lässt sich wunderbar in verschiedenste Mahlzeiten integrieren:

Als Frühstück: Servieren Sie ihn auf einer Scheibe geröstetem Vollkornbrot mit einem weichgekochten Ei.

Als Vorspeise: Angerichtet in kleinen Gläsern mit einem Minzblatt oder einer Zitronenscheibe – stilvoll und erfrischend.

Als leichtes Mittagessen: Kombinieren Sie den Salat mit einem grünen Blattsalat, einem Kartoffelrösti oder einem Quinoa-Bett.

Als Snack to go: In einer Lunchbox mit Crackern, geschnittenem Gemüse und frischen Beeren.

Tipp: Ein Glas Frucht-Smoothie, ein Weißwein mit feiner Restsüße oder eine hausgemachte Apfel-Minz-Schorle harmonisieren besonders gut mit den fruchtig-milden Aromen.

Fazit: Frühstück mit Fisch – leicht, fruchtig, nordisch-frisch

Das Skipper Frühstück ist die ideale Verbindung aus Tradition und Leichtigkeit. Es vereint den feinen Geschmack von Matjes mit einem frischen Joghurt-Dressing, fruchtigen Akzenten und knackigem Gemüse – perfekt für Genießer, die Wert auf Qualität, Abwechslung und ein gutes Gefühl beim Essen legen.

Dank der frischen Herstellung durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH, der authentischen Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen und dem exklusiven Vertrieb über GreetFish erwarten Sie mit dem Skipper Frühstück ein Matjessalat, der mit Leichtigkeit, Geschmack und Nährwert

GreetFish GmbH
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

überzeugt.

Starten Sie mit nordischer Frische in den Tag – mit dem Skipper Frühstück. Leicht. Lecker. Besonders.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	950 kj
Brennwert in kcal	210 kcal
Fett	14,78 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,86 g
Kohlenhydrate	15,0 g
davon Zucker	14,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	1,82 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Natriumnitrat; Zucker; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Verdickungsmittel: Xanthan, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft; Trockenglucosesirup, Dextrose, Rapsöl, Proteasen), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Joghurt-Pulver, Porree, Ananaswürfel, Ananassaft, Äpfel, Milch

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

Zusätzliche Informationen

Finanzamt: Emden

Herkunftsart:

Lat. Name: Clupea harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

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