

Greetsieler Paprika-Matjesfilets

Paprika-Matjesfilets – Tradition trifft Raffinesse: Zart mariniertes Edelfisch mit würziger Paprikanote, nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Entdecken Sie eine außergewöhnliche Spezialität für Feinschmecker: die **Paprika-Matjesfilets**, veredelt mit einer fein abgestimmten Paprikamarinade. Diese Variante vereint **norddeutsche Fischtradition** mit einer aromatisch-würzigen Geschmacksnote – für alle, die Matjes lieben und dennoch gerne neue Akzente auf dem Teller setzen.

Hergestellt nach der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, in echter Handarbeit täglich frisch verarbeitet durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv erhältlich über den Onlineshop **GreetFish**, bieten die Paprika-Matjesfilets ein authentisches, handwerklich gefertigtes Genusserlebnis mit Charakter.

Feinster Matjes, meisterlich veredelt

Matjes – das ist jung gefangener Hering, in Salzlake gereift, zart im Biss und mild im Geschmack. Für diese Spezialität werden nur ausgesuchte Filets verwendet, die in einem **pikant-würzigen Paprika-Aufguss** eingelegt werden. Die **marinierte Paprikamischung** verleiht dem zarten Fisch eine feine, leicht rauchige Würze und eine farblich ansprechende, appetitliche Note.

Die Kombination aus **buttrigem Matjesfilet und der typischen Paprikaschärfe** ist nicht zu kräftig, sondern perfekt ausbalanciert – ideal für Genießer, die ein aromatisches, aber nicht überwältigendes Geschmackserlebnis suchen.

Das Besondere an unseren Paprika-Matjesfilets

- **Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen** – traditionell, bewährt und voller Geschmack
- **Handarbeit von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH** – mit Erfahrung, Sorgfalt und Liebe zum Detail
- **Exklusiv über GreetFish erhältlich** – Frische und Herkunft garantiert
- **Zart gereift, fein gewürzt, reich an Omega-3-Fettsäuren** – gesund & genussvoll
- **Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe** – reine Qualität, purer Geschmack

Serviervorschläge: Paprika-Matjesfilets genussvoll auf den Teller bringen

Die Paprika-Matjesfilets sind besonders vielseitig – ob klassisch, kreativ oder modern interpretiert:

1. Klassisch norddeutsch:

Servieren Sie die Filets auf einem kräftigen Schwarzbrot mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch. Die Paprikanote harmoniert ideal mit der rustikalen Brotbasis.

2. Mediterrane Bowl:

Matjesfilets auf einem Bett aus Couscous, gebratenem Gemüse, Oliven und frischen Kräutern – ein modernes Gericht, das den Paprikageschmack perfekt in Szene setzt.

3. Als feine Vorspeise im Glas:

Schichten Sie Matjesstücke mit Frischkäse, gegrillter Paprika und einem Klecks Crème fraîche – dekorativ, aromatisch und perfekt fürs Fingerfood-Bufferet.

4. In einem warmen Gericht:

Matjesfilets mit Paprikamarinade auf Kartoffelgratin oder mit Schmorzwiebeln und Rahmwirsing – ein spannender Twist für den Herbst und Winter.

5. Auf dem Grillbuffet:

Kalt serviert als Kontrast zu warmen Speisen – die Matjesfilets passen hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Bratkartoffeln oder einem rustikalen Brotsalat.

Ein Genuss mit Herkunft und Verantwortung

Die verwendeten Heringe stammen aus nachhaltigem Fang und werden unter höchsten Qualitätsansprüchen **tagesfrisch** in Greetsiel verarbeitet. Die Rezeptur basiert auf **handwerklicher Tradition**, mit einem modernen Aromaprofil für vielseitige Verwendung in der kreativen Küche. Als Teil der **GreetFish GmbH Produktpalette** von **GreetFish** stehen unsere Paprika-Matjesfilets für Regionalität, Frische und Transparenz.

GreetFish GmbH
idNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Fazit: Norddeutsche Feinkost trifft würzige Eleganz

Unsere **Paprika-Matjesfilets** sind die ideale Wahl für alle, die klassische Matjes lieben, aber auch offen für neue Geschmackserlebnisse sind. Sie kombinieren die zarte Reifequalität eines echten Edelfilets mit einer fein-pikanten Würze, die jedem Gericht das gewisse Etwas verleiht.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish – das sind Paprika-Matjes, wie sie sein sollen: **authentisch, handgemacht, aromatisch und vielseitig einsetzbar.**

Jetzt online bestellen – und die aromatische Vielfalt entdecken!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,1 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 60%

2250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets nordischer Art 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl , pflanz. Öl, Salz, Paprika

Zusätzliche Informationen

GreetFish GmbH

Herkunfts-Nr.: 59/20/1121

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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

Inverkehrbringer

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