

Matjes-Symphonie

Matjes-Symphonie – Nordischer Genuss nach Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen

Erleben Sie eine harmonische Komposition maritimer Aromen mit der Matjes-Symphonie – einer delikaten Spezialität, die nach dem traditionellen Rezept von Fisch Feinkost Klaassen kreiert wurde. Tagesfrisch produziert von der „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ in Greetsiel, bringt dieses Gericht die Frische und Vielfalt der Nordseeküste direkt auf Ihren Teller. Exklusiv erhältlich im Onlineshop GreetFish.

Eine Symphonie aus Meer und Frische

Die Matjes-Symphonie vereint zarte Matjesfilets mit feinen Eismeergarnelen, knackigen Äpfeln, frischen Gurken, aromatischen Zwiebeln und einem Hauch Dill. Diese sorgfältig ausgewählten Zutaten verschmelzen zu einem Geschmackserlebnis, das die Frische des Meeres mit der Leichtigkeit frischer Gartenaromen kombiniert.

Die Hauptakteure:

- **Matjesfilets:** Junge, in milder Salzlake gereifte Heringe mit buttriger Textur und zartem Geschmack.
 - **Eismeergarnelen:** Kleine, saftige Garnelen, die dem Salat eine zusätzliche Meeresnote verleihen.
 - **Äpfel:** Säuerliche Apfelsorten wie Braeburn oder Elstar bringen eine fruchtige Frische und leichte Süße. [Einfach Kochen](#)
 - **Gurken:** Knackige Gurken sorgen für Biss und eine erfrischende Note.
 - **Zwiebeln:** Fein gewürfelte rote Zwiebeln fügen eine milde Schärfe hinzu.
 - **Dill:** Frische Dillspitzen runden das Aroma mit ihrer charakteristischen Kräuternote ab.
-

Zubereitung und Serviervorschlag:

Die Matjes-Symphonie wird in einer leichten Joghurt-Dill-Sauce angerichtet, die die Aromen der Zutaten perfekt miteinander verbindet. Servieren Sie den Salat gut gekühlt als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht. Er passt hervorragend zu frischem Bauernbrot oder Pellkartoffeln. Für eine besondere Note können Sie den Salat mit einem Spritzer Zitronensaft oder einem Hauch frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern. [Chefkoch](#)

Qualität und Frische aus Greetsiel:

Die „de Beer Fisch-Feinkost GmbH“ legt höchsten Wert auf Qualität und Frische. Alle Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und nach dem bewährten Rezept von Fisch Feinkost Klaassen verarbeitet. Die tagesfrische Produktion in Greetsiel garantiert ein Produkt, das sowohl geschmacklich als auch qualitativ überzeugt.

Bestellen Sie jetzt:

Genießen Sie die Matjes-Symphonie – eine meisterhafte Verbindung von Meer und Land, Tradition und Innovation. Exklusiv erhältlich im Onlineshop GreetFish. Lassen Sie sich dieses Geschmackserlebnis nicht entgehen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,5 g
davon Zucker	16,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,03 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Matjesfilets (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl , Eismeerkrabben (Garnelen 90% , Trinkwasser 9%, Antioxidationsmittel E450, Säureregulator E451), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Sahne, Trockenäpfel, Zucker, Salz, Dillspitzen TK, Zwiebeln, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

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

Lat. Name: Pandalus borealis Fanggebiet: Nordatlantik, Fangmethode: Grundschleppnetze

GreenFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
UST-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Inverkehrbringer

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