

Salzheringsfilets / Einzelfilets ohne Haut

Salzheringsfilets ohne Haut – Einzelfilets nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Salzhering ist seit Jahrhunderten ein unverzichtbarer Bestandteil der norddeutschen Küche – kräftig im Geschmack, traditionell in der Herstellung, vielseitig in der Verwendung. Mit den **Salzheringsfilets ohne Haut – Einzelfilets** aus der Produktion der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, hergestellt nach dem bewährten Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** und vertrieben über den Online-Shop **GreetFish**, verbindet sich die Essenz dieser Tradition mit der praktischen Handhabung einer modernen, zeitsparenden Küche.

Diese Delikatesse steht nicht nur für ehrliche Handwerkskunst und Qualität aus Ostfriesland, sondern auch für kompromisslose Frische und einen ursprünglichen, charakterstarken Geschmack, der in keiner Feinschmeckerküche fehlen darf.

Traditionelles Produkt, moderne Darreichung

Die **Salzheringsfilets ohne Haut** werden nach klassischer Art stark eingesalzen, um den Fisch auf natürliche Weise haltbar zu machen. Das Verfahren – seit Generationen von **Fisch-Feinkost Klaassen** angewendet – entzieht dem Fisch Feuchtigkeit, fördert die Aromabildung und sorgt für einen besonders intensiven Geschmack, der Kenner begeistert. Durch das Entfernen der Haut und die Verarbeitung zu praktischen **Einzelfilets** bieten diese Filets ein Höchstmaß an Komfort: kein mühsames Enthäuten, kein aufwendiges Vorbereiten – einfach entnehmen, wässern und weiterverarbeiten.

Zubereitung: Das richtige Einweichen macht den Unterschied

Da es sich um stark gesalzene Filets handelt, ist **ein gründliches Wässern vor dem Verzehr unerlässlich**. Der Salzgehalt wird je nach Einweichzeit und Wassermenge reguliert:

- **Empfohlene Dauer:** 12–24 Stunden
- **Wasserwechsel:** 1–2 Mal, je nach gewünschter Milde
- **Optional:** Abschließendes Einlegen in Milch oder leichtem Essigwasser für noch feinere Aromen

Nach dem Wässern entfalten die Filets ihr volles Potential: **butterzart im Biss, intensiv maritim im Geschmack, mit feiner Würze und angenehmer Textur** – eine echte Delikatesse.

Vielseitigkeit in der Küche – grenzenlos kreativ

Die **Salzheringsfilets ohne Haut** sind nicht nur ein Klassiker, sondern eine moderne Zutat für kreative Küche. Ob traditionell oder neu interpretiert – der salzig-würzige Charakter bringt Tiefe und Komplexität in viele Gerichte:

- **Klassisch:** Heringsstipp mit Apfel, Zwiebeln, saurer Sahne und Dill
- **Hausfrauenart:** mit Rote Bete, Gurken und Eiern
- **Brathering:** mehliert, gebraten und in süß-saurer Marinade eingelegt
- **Sushi-Inspiration:** mit Reis, Noriblatt, Frischkäse und Frühlingszwiebeln
- **Salzhering-Tatar:** fein gehackt mit Kapern, Schalotten, Senf und Zitronensaft
- **Herzhafte Fischpizza:** mit roten Zwiebeln, Oliven und Lauch

Auch für Buffets, Tapas-Platten oder als Bestandteil eines rustikalen Abendbrots mit Schwarzbrot, Gewürzgurke und einem Glas Bier sind sie ideal geeignet.

Feinkost mit Herkunft und Handarbeit

Die Herstellung erfolgt tagesfrisch in der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – einem Familienbetrieb, der sich der handwerklichen Fischverarbeitung verschrieben hat. Die Rezeptur stammt ausschließlich von **Fisch-Feinkost Klaassen**, einer der ältesten Traditionsadressen für

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Fischfeinkost in der Region.

Bei **GreetFish** können Sie die Filets **exklusiv und direkt vom Hersteller** beziehen – ohne Umwege, ohne Zwischenlagerung, mit maximaler Frische. Dabei wird selbstverständlich auf nachhaltigen Fischfang, transparente Herkunft und höchste Hygienestandards geachtet.

Serviervorschlag: Nordisch pur oder kreativ kombiniert

Heringsfilet auf Rote-Bete-Carpaccio:

Wässern Sie das Filet 24 Stunden und schneiden Sie es in feine Streifen. Servieren Sie es auf dünn gehobelten Rote-Bete-Scheiben, mit einem Klecks Dill-Schmand, frischem Apfel-Chutney und geröstetem Schwarzbrot. Verfeinert mit Röstzwiebeln und einem Spritzer Limettensaft – ein Klassiker neu gedacht.

Getränkeempfehlung: Ein kühles Pils, ein trockener Riesling oder ein aquavitbasierter Cocktail unterstreichen die frischen, salzigen Noten des Herings optimal.

Fazit: Salzheringsfilets ohne Haut – traditionell gereift, modern serviert

Die **Salzheringsfilets ohne Haut** stehen für eine gelungene Verbindung von **norddeutscher Fischkultur** und moderner Küchenpraxis. Sie sind ein Stück bewahrte Tradition in zeitgemäßer Form – **geschmackvoll, unkompliziert, authentisch**. Egal ob klassisch, experimentell oder als schneller Küchenhelfer – diese Filets überzeugen durch **Qualität, Herkunft und kulinarische Vielseitigkeit**.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Rezept von Fisch-Feinkost Klassen, exklusiv erhältlich über GreetFish – so schmeckt ehrliche Feinkost aus dem Norden.

Jetzt entdecken, kreativ werden und den Geschmack des Meeres in Ihrer Küche neu interpretieren!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,09 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	16,5 g
Natrium	0 g

Allergene

GreetFish GmbH
FISCH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Ja

Zutaten

Hering, Salz, Wasser

Zusätzliche Informationen

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