

# Greetsieler Bärlauch Matjesfilets

**Bärlauch-Matjesfilets – Frühlingsfrischer Genuss mit zarter Würze, nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish**

Wenn norddeutsche Fischtradition auf aromatischen Frühlingssenuss trifft, entsteht eine Spezialität mit besonderem Charakter: die **Bärlauch-Matjesfilets** – eine meisterlich abgeschmeckte Verbindung aus zart gereiftem Matjes und dem dezenten, fein-würzigen Aroma frischen Bärlauchs. Zubereitet nach Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch hergestellt durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv vertrieben über **GreetFish**, sind diese Filets der perfekte Genuss für Liebhaber traditioneller Feinkost mit modernem Twist.

---

## Tradition trifft Würze – Handgemacht mit Frische und Feingefühl

Unsere **Bärlauch-Matjesfilets** basieren auf dem bewährten Herstellungsverfahren echter Edelfilets: Ausgesuchte Heringe werden im optimalen Reifestadium entgrätet und in eine fein abgestimmte Kräuter-Marinade eingelegt. Der Hauptdarsteller dabei: **frischer Bärlauch**, der mit seiner charakteristischen Knoblauchnote für ein fein-würziges Geschmackserlebnis sorgt – dabei jedoch wesentlich milder und eleganter als klassischer Knoblauch.

Der Bärlauch harmoniert ideal mit der zarten Textur des Matjes und verleiht dem Filet eine frische, grüne Note, die an Frühlingswiesen und Waldränder erinnert. Ganz bewusst wird auf eine übermäßige Würze verzichtet – die feine Balance von Fisch, Kräuteraroma und einer sanften Säure ist das Ergebnis echter Rezepttreue und handwerklicher Finesse.

---

## Weshalb Bärlauch-Matjesfilets von Klaassen?

- **Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen** – über Generationen bewahrt, geschmacklich perfektioniert
  - **Tagesfrische Produktion durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH** – regionale Handwerkskunst aus Greetsiel
  - **Ausschließlich über GreetFish erhältlich** – für maximale Frische und transparente Herkunft
  - **Gesund & köstlich zugleich** – reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D & hochwertigem Eiweiß
  - **Ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen** – nur ehrliche Zutaten
- 

## Genusstipp: So servieren Sie Bärlauch-Matjesfilets perfekt

Die Bärlauch-Matjesfilets sind ein echter Allrounder in der Frühlingküche und passen zu vielfältigen Zubereitungen:

### 1. Klassisch & puristisch:

Servieren Sie die Filets auf frischem Bauernbrot mit einer dünnen Schicht Butter, etwas grobem Pfeffer und roten Zwiebelringen – ein schnörkelloser Genuss mit Raffinesse.

### 2. Frühlingssalat mit Pfiff:

Arrangieren Sie die Matjesfilets auf einem Bett aus jungem Spinat, Gurkenstreifen, Radieschen und einem Joghurt-Bärlauch-Dressing. Ein gekochtes Ei oder frische Gartenkresse runden das Gericht ab.

### 3. Im Glas serviert:

In Lagen angerichtet mit Kartoffelwürfeln, grünem Apfel, Crème fraîche und frischem Schnittlauch – perfekt als leichtes Amuse-Gueule oder als Teil eines Buffets.

### 4. Mit Pellkartoffeln und Schmand:

Ein rustikaler Klassiker mit Frühlingssnote. Die warme Kartoffel harmoniert hervorragend mit dem frischen Bärlauch und dem mild-würzigen Fisch.

---

## Für Körper & Gaumen – Genuss mit gesundheitlichem Mehrwert

Matjes gilt nicht umsonst als Superfood aus dem Meer: Die enthaltenen **Omega-3-Fettsäuren** wirken entzündungshemmend und sind gut für Herz, Kreislauf und Gehirn. Der Bärlauch wiederum bringt seine eigene, natürliche Kraft mit – er ist reich an **Vitamin C**, wirkt stoffwechselanregend und wird in der Naturheilkunde traditionell für seine reinigende Wirkung geschätzt.

Ein Fischgericht, das nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch den Körper unterstützt – ohne Kompromisse bei Qualität oder Geschmack.

---

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Fazit: Frisch, würzig, echt norddeutsch

Die **Bärlauch-Matjesfilets** sind mehr als nur ein Saisonartikel – sie sind ein kulinarisches Statement für **Frische, Qualität und Geschmack mit Herkunft**. Ob als elegantes Vorspeisenelement oder vollwertige Mahlzeit – dieses Filet bringt Frühling auf den Teller.

**Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish** – so schmeckt norddeutsche Feinkost heute: **ehrlich, aromatisch, handgemacht**.

**Jetzt online bestellen – und mit jedem Bissen den Frühling genießen!**

[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: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Soft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, Bärlauch

## Zusätzliche Informationen

GreetFish GmbH

Herkunftsort:

Land: Name: Cuppa Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Finanzamt: Emden

# Inverkehrbringer

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