

Bismarckfilets ohne Haut hausgemacht

Bismarckfilets ohne Haut – Hausgemacht, zart mariniert und unvergleichlich mild, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn klassische Fischkultur auf höchste Sorgfalt trifft, entstehen Spezialitäten mit Charakter – so wie die **hausgemachten Bismarckfilets ohne Haut**, die nach der überlieferten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** hergestellt werden. In echter Manufakturarbeit verarbeitet die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel täglich frischen Hering zu zarten Filets, die ganz bewusst **ohne Haut** angeboten werden – für ein besonders reines Geschmackserlebnis. Exklusiv über **GreetFish** erhältlich, garantieren diese Filets norddeutschen Genuss in seiner feinsten Form.

Feine Filets ohne Haut – für unverfälschten Genuss

Unsere **Bismarckfilets ohne Haut** stehen für höchste Produktqualität und traditionellen Geschmack. Die Heringe werden **frisch filetiert und vollständig von der Haut befreit**, um eine besonders zarte Textur und einen klaren, milden Geschmack zu gewährleisten. Die Hautentfernung macht das Filet nicht nur angenehmer im Biss, sondern unterstreicht auch das feine Aromenspiel der klassischen Bismarckmarinade.

Milde Marinade – perfekt abgestimmt nach Hausrezept

Die Filets werden in eine **hausgemachte Marinade aus mildem Essig, ausgewählten Gewürzen und frischen Zwiebeln** eingelegt – ein Rezept, das bei **Fisch-Feinkost Klaassen** seit Generationen gepflegt wird. Die Säure ist sanft, nicht aufdringlich, und harmonisiert ideal mit der natürlichen Salznote des Herings. Senfkörner, Piment und Lorbeerblätter verleihen der Marinade zusätzliche Tiefe, ohne die feine Fischstruktur zu überdecken. Das Ergebnis: ein ausgewogener, leichter und doch charaktvoller Biss, der Kenner begeistert.

Tagesfrisch hergestellt – mit Verantwortung & Handarbeit

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** verarbeitet ausschließlich Heringe aus nachhaltigem Fang. Die Filets werden tagesfrisch geschnitten, entgrätet, gehäutet und anschließend in kleinen Chargen mariniert – **von Hand, mit Blick für jedes Detail**. Das sichert nicht nur die Qualität, sondern bewahrt auch die Frische und den natürlichen Geschmack. Dank der kurzen Produktionswege und dem Direktvertrieb über **GreetFish** kommen die Filets in Bestform zu Ihnen nach Hause.

Vielseitig und geschmackvoll – perfekt serviert bei jeder Gelegenheit

Ob klassisch oder kreativ – die **hausgemachten Bismarckfilets ohne Haut** lassen sich vielfältig genießen:

- **Auf frischem Vollkornbrot** mit Butter und roten Zwiebelringen
- **Als Vorspeise** mit Rote-Bete-Carpaccio und Dill-Schmand
- **Im Fischbrötchen** mit Salatblatt, Gurkenscheiben und Remoulade
- **Auf einer Fischplatte** mit Rollmops, Matjes, Bratlingen und Sahnemeerrettich
- **In einem bunten Salat** mit Kartoffeln, Ei, Apfelstücken und frischen Kräutern

Tipp: Lassen Sie die Filets vor dem Verzehr einige Minuten bei Zimmertemperatur ruhen – so entfalten sich die Aromen besonders gut.

Getränkeempfehlung: Ein leichter Riesling, ein herbes Pils oder eine spritzige Rhabarberschorle sind ideale Begleiter zu diesem milden Klassiker.

Fazit: Klassischer Bismarckhering – neu gedacht für den modernen Gaumen

Die **hausgemachten Bismarckfilets ohne Haut** verbinden traditionelle Rezeptur mit modernem Feingefühl: **zart, mild, aromatisch**, und ganz ohne Haut – für ein besonders reines, elegantes Geschmackserlebnis. Ob pur, im Salat oder als Teil eines Buffets – dieses Filet ist norddeutsche Feinkost auf höchstem Niveau.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish – das sind Bismarckfilets, wie sie sein sollten: **ehrlich, handgemacht, unverfälscht**.

Jetzt bestellen und echten Fischgenuss erleben – klassisch, fein und unverkennbar norddeutsch.

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert in kcal	180 kcal
Fett	13,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	2,4 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

400g-Schale: Heringfilets 40%
1500g-Eimer: Heringfilets 50%
Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

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

Inverkehrbringer

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

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