Usedomer Fischerschmaus

Usedomer Fischerschmaus – Maritimer Genuss auf höchstem Niveau, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Der **Usedomer Fischerschmaus** ist eine außergewöhnliche Feinkostkreation, die Tradition und Raffinesse in vollkommener Harmonie verbindet. Nach Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** komponiert und ausschließlich tagesfrisch von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel hergestellt, ist dieses Produkt ein Paradebeispiel norddeutscher Delikatesskunst. Exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** erhältlich, lädt der Usedomer Fischerschmaus zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis ein – elegant, frisch, vielseitig.

Zwei edle Meereszutaten – eine harmonische Verbindung

Im Mittelpunkt dieser Delikatesse stehen zwei hochwertige Meeresfrüchte: zart eingelegter Bismarckhering ohne Haut und saftige, mild-aromatische Garnelen. Die Kombination dieser beiden Komponenten schafft ein ausgewogenes Geschmacksbild, das die frische, säuerlich-würzige Note des Herings mit der feinen Süße der Garnele in perfekter Balance vereint. Der Bismarckhering – traditionell mild-sauer eingelegt – liefert eine aromatische Tiefe, die durch die Zugabe der Garnelen eine elegante, maritime Leichtigkeit erfährt. Gemeinsam bilden sie das geschmackliche Rückgrat dieses raffinierten Salats.

Frische Zutaten mit Textur und Charakter

Abgerundet wird der **Usedomer Fischerschmaus** durch frische Gurkenstückchen, die mit ihrer leichten Knackigkeit für einen angenehmen Biss sorgen und gleichzeitig Frische in das Geschmacksbild bringen. Besonders reizvoll wird der Salat durch die Beigabe von süß-säuerlichen Cranberries – sie setzen nicht nur farbliche Akzente, sondern bereichern das Aroma um eine leicht fruchtige, elegante Nuance, die hervorragend mit den Meeresaromen harmoniert.

Das alles wird eingebettet in ein fein abgeschmecktes, cremig-leichtes Dill-Dressing, das den Geschmack der einzelnen Zutaten nicht überdeckt, sondern gekonnt hervorhebt. Der Dill verleiht der Komposition eine typisch nordische Kräuternote, die an salzige Seeluft und üppige Küstenlandschaften erinnert – ein Hauch Urlaub bei jedem Bissen.

Feinkostqualität aus Ostfriesland – Frisch. Handwerklich. Echt.

Die Herstellung des Usedomer Fischerschmaus erfolgt ausschließlich in den Händen der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** – einem Familienbetrieb in Greetsiel, der seit Jahren für handwerkliche Fischveredelung auf höchstem Niveau steht. Hier werden keine industriellen Abkürzungen genommen: Jedes Filet wird mit Sorgfalt verarbeitet, jede Sauce frisch zubereitet. Die Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** sorgt für ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau und ein authentisches Geschmackserlebnis.

Mit dem Vertrieb über **GreetFish** wird Ihnen diese Delikatesse direkt, zuverlässig und frisch bis an die Haustür geliefert – für nordischen Genuss, wo immer Sie sind.

Serviervorschlag: Vielseitig, festlich und einfach köstlich

Der **Usedomer Fischerschmaus** eignet sich hervorragend als stilvolle Vorspeise, leichtes Hauptgericht oder als besonderes Highlight auf einem Feinkostbuffet. Servieren Sie ihn klassisch auf einem Bett von jungem Blattsalat mit geröstetem Schwarzbrot oder Baguette. Besonders fein wirkt der Salat, wenn er in kleinen Gläschen angerichtet und mit frischem Dill, ein paar Cranberries und einer Zitronenzeste garniert wird – ideal für festliche Anlässe oder als edler Gruß aus der Küche.

Auch als raffinierte Begleitung zu einem sommerlichen Grillabend oder in Kombination mit Pellkartoffeln und einem kühlen Weißwein überzeugt der Usedomer Fischerschmaus auf ganzer Linie. Ein spritziger Sauvignon Blanc oder ein milder Rosé unterstreichen die fruchtigen Noten und ergänzen das Gericht perfekt.

Fazit: Edler Fischsalat mit nordischer Seele

Der **Usedomer Fischerschmaus** ist mehr als nur ein Fischsalat – er ist eine kulinarische Komposition, in der sich Tradition und Moderne, Handwerk und Kreativität vereinen. Die hochwertige Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, die frische handwerkliche Produktion durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und der exklusive Vertrieb über **GreetFish** machen dieses Produkt zu einer unverwechselbaren Delikatesse, die jeden Genießer begeistert.

Ob als festliches Highlight, liebevoller Genussmoment oder stilvolles Geschenk – mit dem Usedomer Fischerschmaus servieren Sie norddeutsche Feinkost in ihrer feinsten Form. Tauchen Sie ein in die Welt echter Aromen, frischer Zutaten und ehrlichen Geschmacks – direkt aus Ostfriesland auf Ihren Teller.

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	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Schalenfrüchte	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze) Eismeergarnelen (Garnelen, Säureregulator E451, Antioxidationsmittel E450), Zwiebeln, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Dill TK, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin), Cranberries (Cranberries, Zucker, Sonnenblumenöl)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze
Eismeergarnelen: Lat. Name: Pandalus Borealis Fanggebiet: Grönland, Nordwestatlantik FAO27 Fangmethode: Schleppnetze

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

Inverkehrbringer

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