

Heringshappen "Midsommar"

Heringshappen "Midsommar" – Nordische Festtagsküche nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit den **Heringshappen "Midsommar"** erleben Sie ein kulinarisches Highlight, das die Leichtigkeit des Sommers, die Frische der skandinavischen Küche und die handwerkliche Feinkostkunst aus Norddeutschland in einem Produkt vereint. Diese Delikatesse basiert auf dem traditionellen Midsommar-Heringssalat, wie er in Schweden zu den berühmten Mittsommerfeiern serviert wird – nun exklusiv nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch zubereitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv erhältlich über den Onlineshop **GreetFish**.

Tradition trifft Frische – ein Heringssalat mit Geschichte

Inspiziert von schwedischer Festtagstradition, stehen bei den **Heringshappen "Midsommar"** ausgewählte, eingelegte Heringe im Mittelpunkt. Diese werden sorgfältig filetiert, ohne Haut zubereitet und in einer fein abgestimmten Marinade aus Essig, Zwiebeln und Gewürzen eingelegt. Das Ergebnis: eine zarte, geschmacklich ausgewogene Heringsbasis, die durch ihre milde Säure und ihre aromatische Tiefe überzeugt.

Knackige Zutaten und cremiges Dressing – eine harmonische Komposition

Ergänzt wird der eingelegte Hering durch eine frische Auswahl fein gewürfelter Zutaten: knackige Äpfel, süßlich-herbe Cranberries und frischer Dill sorgen für eine fruchtige und zugleich würzige Geschmackskomplexität. Die Äpfel bringen Frische und Struktur, die Cranberries setzen optische und geschmackliche Akzente, während der Dill die Verbindung zur klassischen nordischen Kräuterküche schlägt.

Abgerundet wird alles durch eine cremige Sauce, die auf einer fein abgestimmten Kombination aus saurer Sahne, Mayonnaise, einem Hauch Senf, Zitronensaft und frischem Dill basiert. Dieses Dressing ist nicht nur wunderbar cremig, sondern bringt auch eine angenehm säuerliche Note mit, die den Geschmack des Herings elegant unterstreicht und gleichzeitig Frische und Leichtigkeit bewahrt.

Feinste Feinkostqualität aus Ostfriesland

Wie alle Produkte aus dem Hause **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, wird auch der **Heringshappen "Midsommar"** ausschließlich in liebevoller Handarbeit und in kleinen Chargen tagesfrisch zubereitet. Die Rezeptur stammt aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen**, das für seine kompromisslose Qualität und jahrzehntelange Erfahrung im Bereich maritimer Feinkost steht. So entsteht ein Produkt, das sowohl durch Geschmack als auch durch Qualität überzeugt – frisch, ehrlich, nordisch.

Dank der exklusiven Vermarktung über **GreetFish** können Sie diesen skandinavisch inspirierten Genuss ganz bequem online bestellen und sich den Geschmack des Nordens direkt nach Hause holen – für Alltag, Festtag oder als stilvolles Geschenk für Feinschmecker.

Serviovorschlag: Festlich, vielseitig und überraschend leicht

Die **Heringshappen "Midsommar"** sind ideal geeignet als feine Vorspeise, sommerliches Hauptgericht oder als Teil eines nordisch inspirierten Buffets. Servieren Sie sie klassisch gekühlt in kleinen Schälchen, garniert mit frischem Dill und einer Zitronenzeste. Dazu passt ein kräftiges Knäckebrot oder ein rustikales Roggenbrot, das die cremige Sauce wunderbar aufnimmt.

Für ein festliches Sommermenü kombinieren Sie die Heringshappen mit neuen Kartoffeln, Gurkensalat und einem gekühlten Glas Weißwein – etwa einem frischen Silvaner oder einem mineralischen Riesling. Auch als erfrischende Ergänzung zu Graved Lachs oder Räucherlachs sorgen die Heringshappen für geschmackliche Tiefe und Ausgewogenheit auf dem Teller.

In kleinen Gläsern angerichtet, mit einem Tupfer Crème fraîche und einem Dillzweig dekoriert, eignen sich die Happen hervorragend für festliche Empfänge, Brunches oder Sommerfeste – stilvoll, nordisch, leicht.

Fazit: Sommer auf nordische Art – ein Fest für die Sinne

Die **Heringshappen "Midsommar"** sind mehr als ein Salat – sie sind eine Hommage an die skandinavische Sommertradition, liebevoll interpretiert von **Fisch-Feinkost Klaassen**, in höchster Qualität umgesetzt durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und exklusiv verfügbar über **GreetFish**. Diese Komposition vereint die Frische der Ostsee mit dem Handwerk der Feinkostküche – ein Produkt, das in Erinnerung bleibt.

Entdecken Sie den Geschmack von Mittsommer – leicht, aromatisch und voller nordischer Lebensfreude. Ideal für Genießer, die Fisch lieben und Wert auf Authentizität und Qualität legen. Der **Heringshappen "Midsommar"** – ein echter Hochgenuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320 kj
Brennwert in kcal	336 kcal
Fett	27,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,98 g
Kohlenhydrate	6,13 g
davon Zucker	4,29 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,16 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze) , Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Senf (Wasser, Senfsaaten, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze) , Zucker, Zwiebel, H-Milch, Äpfel, Cranberries (Cranberries, Zucker, Sonnenblumenöl), Sahne

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