

Heringssalat Scharfer Smutje

Heringssalat "Scharfer Smutje" – Maritimer Genuss mit feiner Schärfe, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit dem **Heringssalat "Scharfer Smutje"** erleben Sie eine kraftvolle Geschmackskomposition, die traditionellen Fischgenuss mit einem raffinierten, pikanten Twist vereint. Nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** kreiert, wird dieser feurige Heringssalat täglich frisch von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel produziert – einem Betrieb, der für norddeutsche Feinkostkunst mit höchsten Qualitätsstandards steht. Exklusiv erhältlich über den Onlineshop **GreetFish**, bringt der "Scharfe Smutje" eine ordentliche Portion Charakter auf Ihren Teller – für alle, die es würzig, frisch und maritim lieben.

Feinster Bismarckhering – die Basis für echten Geschmack

Im Mittelpunkt dieses Salats steht saftiger, mild-sauer eingelegter Bismarckhering von bester Qualität. Die Filets, natürlich ohne Haut und sorgfältig vorbereitet, zeichnen sich durch ihre zarte Textur und ihren harmonisch abgestimmten Eigengeschmack aus – eine perfekte Grundlage für die aromatische Komposition, die folgt. Der Hering wird in mundgerechten Stücken verarbeitet und in eine feine, leichte Salatmayonnaise eingebettet, die durch ihre geschmeidige Konsistenz und milde Würze die Aromen hervorragend trägt.

Scharf, frisch, würzig – eine Sauce mit Charakter

Verfeinert wird der Salat mit frischem Dill, der dem Gericht eine typisch nordische Kräuternote verleiht, sowie fein gehackten Zwiebeln, die mit ihrer milden Schärfe für Tiefe und Biss sorgen. Das Highlight aber sind die rosa Pfefferkörner: Sie setzen nicht nur optische Akzente mit ihren leuchtenden Rottönen, sondern sorgen für eine dezente, aromatische Schärfe, die das Geschmacksbild aufregend abrundet. Im Gegensatz zu schwarzem Pfeffer bringt rosa Pfeffer eine leichte Süße mit, die sich wunderbar in das cremig-würzige Gesamtbild einfügt.

Die Kombination aus der feinen Cremigkeit der Mayonnaise, der Frische des Dills, der leichten Zwiebelschärfe und dem besonderen Aroma der rosa Pfefferkörner macht den **Heringssalat "Scharfer Smutje"** zu einem echten Erlebnis – ein Spiel der Aromen, das sich nach und nach am Gaumen entfaltet und dabei stets ausgewogen bleibt.

Tagesfrisch aus Meisterhand

Die Herstellung erfolgt ausschließlich bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, wo in kleinen Chargen und mit handwerklicher Präzision gearbeitet wird. Nur ausgesuchte Zutaten finden ihren Weg in die Produktion, und jedes Glas "Scharfer Smutje" wird mit größter Sorgfalt zubereitet. Grundlage bleibt dabei stets die bewährte Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** – ein Garant für Geschmack, Frische und Authentizität.

Durch den Vertrieb über **GreetFish** wird sichergestellt, dass dieser Salat immer in optimaler Frische bei Ihnen ankommt – egal, ob als Genussmoment für zwischendurch, als Bestandteil eines Buffets oder als Geschenk für Liebhaber pikanter Fischdelikatessen.

Serviervorschlag: Vielseitig und aromatisch

Der **Heringssalat "Scharfer Smutje"** lässt sich vielseitig servieren und macht auf jedem Tisch eine ausgezeichnete Figur. Besonders gut passt er zu kräftigem Roggen- oder Schwarzbrot – geröstet oder pur – sowie zu neuen, lauwarmen Pellkartoffeln. Auch als raffinierte Vorspeise in kleinen Gläsern mit frischem Dill und etwas Zitronenabrieb angerichtet, wird er zum Hingucker auf jedem Buffet.

Wer es modern interpretiert, kann den Salat als Topping auf einem herben Feldsalat oder mit Avocadoscheiben und pochierem Ei zu einem feinen Mittagsteller kombinieren. Begleitet von einem Glas trockenen Weißweins – etwa einem Grauburgunder oder einem Sauvignon Blanc – entfaltet sich die ganze Bandbreite des Geschmacks. Für Liebhaber nordischer Hausmannskost passt auch ein mildes Pils oder ein Kräuterschnaps als Begleitung.

Fazit: Charakterstark, nordisch, feurig – ein Salat mit Persönlichkeit

Der **Heringssalat "Scharfer Smutje"** ist eine echte Delikatesse für alle, die beim Fischsalat mehr erwarten als den klassischen Standard. Die Kombination aus saftigem Bismarckhering, cremigem Dressing und der markanten Schärfe von rosa Pfefferkörnern bringt neue Spannung in die Welt der maritimen Feinkost – ohne zu überfordern, aber mit klarer Handschrift.

Dank der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, der handwerklichen Umsetzung durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und dem exklusiven Vertrieb über **GreetFish** erhalten Sie ein Produkt, das für norddeutschen Feinkostgenuss auf höchstem Niveau steht. Gönnen Sie sich dieses feine Geschmackserlebnis – würzig, frisch, unvergesslich. Der "Scharfe Smutje" wartet darauf, Ihren Gaumen zu entern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	780 kj
Brennwert in kcal	195 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,82 g
Kohlenhydrate	6,10 g
davon Zucker	5,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	2,7 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	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), rote Zwiebeln, Zucker, rosa Pfeffer, Senf, Zucker, Weinessig, Öl, Dill TK, Honig

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