Echte Greetsieler Räuchermatjesfilets

Echte Greetsieler Räuchermatjesfilets – handgeräuchert nach traditionellem Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wer die norddeutsche Küche schätzt, wird von unseren **Echten Räuchermatjesfilets** begeistert sein – eine authentische Delikatesse, die mit ihrer fein ausbalancierten Rauchnote und dem zarten Matjesfleisch höchste Genussmomente verspricht. Hergestellt nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch verarbeitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv angeboten über den Onlineshop **GreetFish**, vereinen diese Filets jahrhundertealte Räuchertradition mit moderner, nachhaltiger Fischverarbeitung.

Der Unterschied: Echt geräuchert – über Buchenholz, nicht aromatisiert

Unsere Räuchermatjesfilets sind "echt" – im wörtlichen Sinne. Das bedeutet: Sie werden nicht lediglich mit Flüssigrauch aromatisiert, sondern traditionell über offenem Buchenholzrauch geräuchert. Dieser echte Räuchervorgang sorgt für eine milde, warme Rauchnote, die die buttrig-zarte Textur des Matjesfilets perfekt ergänzt, ohne sie zu überdecken.

Vor dem Räuchern werden die Matjesfilets wie klassischer Matjes zunächst filetiert, in milder Salzlake gereift und danach schonend geräuchert – mit der Ruhe und Sorgfalt, die ein Spitzenprodukt verdient. Jeder Filetstreifen trägt das feine Gleichgewicht aus Salzigkeit, milder Säure und dem runden Rauchprofil.

Nachhaltigkeit und Handwerk vereint

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** verarbeitet ausschließlich Heringsrohware aus verantwortungsvoller, nachhaltiger Fischerei. Die frischen Heringe werden täglich angeliefert, von Hand filetiert und nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** weiterveredelt. Der gesamte Produktionsprozess erfolgt in kleinen Chargen – für bestmögliche Qualität und Frische. Jeder Räuchermatjes verlässt die Produktion vakuumiert oder in einem Aufguss – direkt und exklusiv für Sie erhältlich über **GreetFish**.

Vielseitige Genussmomente mit Räuchermatjes

Unsere **Echten Greetsieler Räuchermatjesfilets** eignen sich ideal für zahlreiche Gerichte – ob rustikal, festlich oder kreativ:

Klassisch norddeutsch:
Mit lauwarmen Pellkartoffeln, roten Zwiebelringen und einem Klecks saurer Sahne – serviert auf rustikalem Geschirr mit einem herben Korn oder einem kühlen Pils. So schmeckt echte Heimatküche.

Modern angerichtet:
Als Vorspeise auf Rote-Bete-Carpaccio, mit einem Dressing aus Apfel-Balsamico und frisch geriebenem Meerrettich – ein norddeutscher Gruß in feiner Begleitung.

Für unterwegs:
Im Matjesbrötchen mit Friséesalat, Preiselbeer-Dill-Sauce und eingelegten Gurken – eine perfekte Kombination aus Rauch, Frische und Süße.

Für den Brunch:
In Würfel geschnitten auf einem skandinavisch inspirierten Buffet, zusammen mit gebeiztem Lachs, Senfsauce, Ei-Hälften und Roggenbrot.

Tipp: Probieren Sie die Variante „**Klar**“ – dabei wird auf Rapsöl verzichtet und stattdessen ein neutraler Aufguss auf Wasserbasis verwendet. Der Geschmack des Filets bleibt identisch, aber der Verkaufspreis sinkt – weil **GreetFish** die reduzierten Herstellungskosten direkt an Sie weitergibt.

Fazit: Echte Greetsieler Räuchermatjesfilets – Tradition, die man schmeckt

Die **Echten Greetsieler Räuchermatjesfilets** verbinden das Beste aus zwei Welten: die milde, zartschmelzende Reifung eines klassischen Matjes mit dem feinen Raucharoma handwerklicher Buchenholzräucherung. Diese Spezialität steht für norddeutsche Fischkultur auf höchstem Niveau – authentisch, nachhaltig und voller Charakter.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, **nach dem Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, **exklusiv erhältlich bei GreetFish** – das ist echter Räuchermatjes, wie er sein soll: zart, würzig, norddeutsch.

Jetzt online bestellen und norddeutsche Räuchertradition genießen – frisch, aromatisch und unverfälscht!

Zum Produkt

Nährwerte

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

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	0,28 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,45 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%
500g Schale: Matjesfilets 60%
2250g Eimer: Matjesfilets 80%
Matjesfilets nordischer Art 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl, echter Buchenrauch

Varianten Klar:
300g Schale: Matjesfilets 50%
500g Schale: Matjesfilets 60%
2250g Eimer: Matjesfilets 80%
Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen), Säuerungsmittel: E270, E296, E330 // Konservierungsstoff: E211, E202, echter Buchenrauch

Zusätzliche Informationen

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

Inverkehrbringer

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