

# Greetsieler Knoblauch Matjesfilets

**Knoblauch-Matjesfilets – Hausgemacht nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish**

Mit den **Knoblauch-Matjesfilets** erwartet Sie eine norddeutsche Delikatesse, die Tradition und fein abgestimmte Aromen auf ganz besondere Weise vereint. Nach dem bewährten Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** hergestellt, stehen diese Filets für handwerkliche Qualität und höchsten Genuss. Die tagesfrische Verarbeitung übernimmt die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** direkt in Greetsiel – einem Ort, der für authentische Fischspezialitäten steht. Exklusiv erhältlich sind diese Matjesfilets über den Online-Shop **GreetFish**, wo Frische, Regionalität und echter Geschmack im Mittelpunkt stehen.

---

## Matjes trifft feinen Knoblauch – norddeutscher Charakter mit mediterranem Flair

Was den **Knoblauch-Matjes** so besonders macht, ist die präzise Balance zwischen dem zart gereiften Hering und dem feinen Hauch von Knoblauch. Der Matjes stammt aus jungen, fettreichen Heringsen, die direkt nach dem Fang nach traditioneller Art gesalzen und gereift werden. Das Resultat ist ein Fischfilet mit cremiger Konsistenz und einem milden, buttrigen Geschmack.

Der Knoblauchanteil wird bei der Marinade nicht dominierend eingesetzt – vielmehr unterstreicht er das natürliche Aroma des Matjes, ohne es zu überdecken. Diese dezente Würzung bringt eine feine mediterrane Note ins Spiel und macht die Filets besonders harmonisch.

---

## Tagesfrisch aus Greetsiel – Handarbeit für echten Geschmack

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** verarbeitet ausschließlich ausgewählte Heringe aus nachhaltigem Fang. Die Matjesfilets werden täglich frisch filetiert, mariniert und direkt für den Versand vorbereitet – in echter Manufakturarbeit. Die langjährige Erfahrung und das Know-how von **Fisch-Feinkost Klaassen** bilden dabei die Grundlage für das Rezept, das mit Liebe zum Detail umgesetzt wird.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal: Die Filets werden auch in der sogenannten „**Variante Klar**“ angeboten – hierbei liegt der Matjes nicht in Rapsöl, sondern in einem leichten Aufguss auf Wasserbasis. Der Fischgeschmack bleibt identisch, die Marinade wirkt jedoch frischer und die Herstellung ist ressourcenschonender. **GreetFish** gibt die eingesparten Kosten direkt an Sie weiter – ohne Kompromisse bei Geschmack oder Qualität.

---

## Serviervorschläge – so entfalten Knoblauch-Matjesfilets ihr volles Aroma

Ob als edle Vorspeise, rustikaler Snack oder elegante Buffetkomponente – unsere **Knoblauch-Matjesfilets** sind unglaublich vielseitig:

- **Klassisch norddeutsch:** Mit lauwarmen Pellkartoffeln, roten Zwiebelringen und einem Klecks Kräuterschmand. Dazu passt ein kühles Bier oder ein trockener Riesling.
  - **Als Brotzeit:** Auf kräftigem Roggen- oder Schwarzbrot mit Butter, Gewürzgurken, Radieschen und frischen Kräutern. Ideal für das Fischbrötchen der Extraklasse.
  - **Mediterrane Variation:** Auf einem Salatbett mit Rucola, gegrillter Paprika, Oliven und einem Zitronen-Olivenöl-Dressing. Hier entfaltet der Knoblauch seine ganze Eleganz.
  - **Als Vorspeise:** Mit einem Hauch Zitronenzeste, grobem Pfeffer und Dill angerichtet – pur serviert auf einer kalten Platte, vielleicht mit einem Glas Aquavit oder Weißwein.
- 

## Fazit: Fein-würziger Matjes mit nordischer Seele und einem Hauch Knoblauch

Die **Knoblauch-Matjesfilets** nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** stehen für Geschmack, Authentizität und Handwerkskunst. Dank der frischen Produktion durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und der exklusiven Vermarktung über **GreetFish** erhalten Sie ein Produkt, das mit Qualität, Frische und einem Hauch Raffinesse überzeugt.

**Bestellen Sie jetzt und erleben Sie norddeutsche Delikatesse neu interpretiert – würzig, frisch 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	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,1 g
Natrium	0 g

## Allergene

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	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 , Knoblauch

### Varianten Klar:

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); Säuerungsmittel: E270, E296, E330 // Konservierungsstoff: E211, E202, Knoblauch

GreetFish GmbH

Id.Nr.: 58/200/14321

USt-Id.Nr.: DE434426134

Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

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

## Inverkehrbringer

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