Greetsieler Kräuter Matjesfilets

Kräuter-Matjesfilets – Nordischer Genuss mit feiner Würze, nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Erleben Sie echten norddeutschen Matjesgenuss in seiner aromatischsten Form – mit den **Kräuter-Matjesfilets** nach dem Traditionsrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**. Diese Spezialität vereint sorgfältig gereiften Edlen-Matjes mit einer raffiniert komponierten Kräutermischung und einem Hauch Sandelholz – für ein besonders ausgewogenes, feines Aroma. Die tagesfrische Herstellung erfolgt bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel. Exklusiv erhältlich ist diese Köstlichkeit über den norddeutschen Online-Shop **GreetFish** – für alle, die Geschmack, Qualität und Handwerk in einem Produkt suchen.

Zarter Matjes trifft auf aromatische Kräuter – ein Klassiker mit Charakter

Unsere **Kräuter-Matjesfilets** basieren auf sorgfältig gereiftem Matjeshering, der traditionell in milder Salzlake fermentiert wurde. Das Ergebnis ist ein buttrig-zarter Fisch mit feiner Textur und einem ausgewogenen Geschmack – mild, aber dennoch ausdrucksstark. Was diese Variante so besonders macht, ist die fein abgestimmte Kräutermischung, die bei **Fisch-Feinkost Klaassen** über Jahrzehnte hinweg perfektioniert wurde.

Ein überraschender Akzent: **Ein Hauch von Sandelholz** ergänzt die Kräuter subtil und verleiht dem Filet eine edle, leicht holzig-warme Note. Diese Nuance macht die Kräuter-Matjesfilets zu einer außergewöhnlichen Delikatesse – klassisch, aber mit einem Hauch Exotik.

Tagesfrisch verarbeitet in Greetsiel – Qualität, die man schmeckt

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel verarbeitet die Filets täglich frisch. Die Rohware – ausschließlich junge Heringe aus nachhaltigem Fischfang – wird von Hand filetiert, gereift, mariniert und direkt abgefüllt. Jeder Verarbeitungsschritt folgt den Vorgaben der **Fisch-Feinkost Klaassen**-Rezeptur und vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernem Qualitätsbewusstsein.

Besonderes Extra: Die Kräuter-Matjesfilets sind auch in der **„Variante Klar“** erhältlich. Das bedeutet, die Filets werden nicht in Rapsöl, sondern in einem leichten Aufguss auf Wasserbasis angeboten – frischer im Geschmack, ressourcenschonender in der Herstellung. Der feine Matjesgeschmack bleibt dabei vollständig erhalten, und durch die geringeren Produktionskosten ist die Variante sogar günstiger – natürlich exklusiv bei **GreetFish**.

Serviervorschläge – so kommen Kräuter-Matjes perfekt zur Geltung

Ob auf dem Teller, im Glas oder auf dem Buffet – die **Kräuter-Matjesfilets** sind vielseitig kombinierbar:

- **Vorspeise mit Raffinesse:** Servieren Sie die Filets auf einem Bett aus Rucola mit fein geschnittenem Apfel, roten Zwiebeln und einem Joghurtdressing – die Kräuter-Aromen harmonieren perfekt mit frischen, säuerlichen Komponenten.
- **Klassisch norddeutsch:** Mit Pellkartoffeln, Schmand und Schnittlauch anrichten – der Klassiker neu interpretiert mit Kräuterwürze und Sandelholznote.
- **Modern auf Canapés:** Auf getoastetem Roggenbrot mit Meerrettichcreme, Kapern und Zitronenzeste – ideal als Amuse-Gueule oder Fingerfood.
- **Salat deluxe:** In einem Matjes-Kartoffelsalat mit Gurke, Dill und Radieschen – ein feines Sommergericht, das Leichtigkeit mit Tiefe verbindet.

Getränketipp: Ein halbtrockener Riesling, ein herbes Pils oder ein milder Aquavit mit Dill ergänzen den Kräuter-Matjes ideal.

Fazit: Ein Stück norddeutsche Tradition – modern interpretiert

Die **Kräuter-Matjesfilets** nach dem Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch verarbeitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv über **GreetFish** erhältlich, bieten alles, was echte Fischliebhaber suchen: Zart gereiften Hering, veredelt mit einer edlen Kräutermischung und abgerundet durch einen Hauch Sandelholz. Tradition trifft Raffinesse – für ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht.

Jetzt bestellen und echten norddeutschen Matjesgenuss mit Kräuteraroma entdecken!

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

Fisch	Ja

Zutaten

250g 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 , Kräutermischung

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, Kräutermischung

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