Kräuter-Matjes-Salat mit knackiger Paprika

Kräuter-Matjes-Salat mit knackiger Paprika – Aromatisch, würzig und frisch. Nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Der **Kräuter-Matjes-Salat mit knackiger Paprika** ist ein echtes Feinkost-Highlight für Liebhaber würziger, frischer Fischsalate. Hergestellt nach dem überlieferten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, verbindet dieser Salat den mild gereiften Matjes mit einer eigens entwickelten Kräutermischung, fein geschnittenem Gemüse und einer außergewöhnlichen Zutat: edlem **Sandelholz**. Tagesfrisch produziert durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv über **GreetFish** vertrieben, vereint dieses Produkt handwerkliche Qualität, Tradition und geschmackliche Raffinesse.

Kräuter-Matjes – zart, würzig und fein abgestimmt

Im Zentrum des Salats steht ein **mild gereifter Matjes**, der durch eine spezielle **Kräutermischung** mariniert wird. Diese Rezeptur wurde von **Fisch-Feinkost Klaassen** über viele Jahre verfeinert und besteht aus einer harmonischen Komposition aus Dill, Petersilie, Schnittlauch und weiteren ausgewählten Kräutern, die dem Matjes eine frische, leicht herzhafte Note verleihen. Durch die Kräuterreifung gewinnt der Matjes zusätzlich an Tiefe und Komplexität, ohne seinen charakteristischen, feinen Geschmack zu verlieren.

Ein Hauch Exotik: Verfeinert mit Sandelholz

Eine Besonderheit dieses Salats ist die **Verfeinerung mit Sandelholz** – eine subtile, aromatisch-warme Nuance, die dem Gericht eine ungewöhnliche und elegante Note verleiht. Sandelholz bringt eine sanfte Würze mit floralen und leicht holzigen Untertönen ein, die sich ideal in die Aromenstruktur einfügt und für ein dezentes, aber bemerkenswertes Geschmackserlebnis sorgt.

Knackige Paprika und frische Zwiebel – für Biss und Frische

Frisch geschnittene Paprikastücke – rot und gelb – liefern nicht nur Farbe, sondern auch eine angenehme Süße und Bissfestigkeit. Sie bringen Lebendigkeit und Frische in den Salat und harmonieren hervorragend mit dem marinierten Matjes. Ergänzt wird das Ganze durch fein geschnittene **Zwiebeln**, die mit ihrer leichten Schärfe und Ätherik die Würze der Kräuter und das Aroma des Fischs unterstreichen.

Tagesfrisch produziert – Feinkost mit Handschrift

Die Herstellung erfolgt bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – einem norddeutschen Familienbetrieb mit hoher Handwerkskunst und Fokus auf Frische. Nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** wird der Matjes tagesfrisch eingelegt, filetiert, mariniert und mit den frischen Gemüsen kombiniert. Das Ergebnis ist ein Fischsalat, der mit Natürlichkeit, Klarheit und Qualität überzeugt – ganz ohne künstliche Zusätze, mit maximalem Geschmack.

Der exklusive Vertrieb über **GreetFish** garantiert dabei maximale Frische und schnellen Versand direkt aus der Manufaktur.

Serviervorschlag: Vielseitig, nordisch, raffiniert

Der **Kräuter-Matjes-Salat mit knackiger Paprika** eignet sich ideal:

- **Als Vorspeise**, angerichtet auf kleinen Tellern mit etwas Dill und Zitrone
- **Als leichte Hauptspeise** mit Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln
- **Auf frischem Schwarzbrot** oder geröstetem Roggenbrot als rustikale Brotzeit
- **In der Salatschale**, kombiniert mit jungem Blattspinat, Radieschen und Senf-Dressing

Besonders im Sommer wirkt dieser Salat erfrischend und belebend – leicht, würzig und sättigend zugleich.

Getränketipp: Ein Glas Riesling, ein heller Silvaner oder ein naturtrüber Apfelsaft ergänzen die Kräuteraromen hervorragend.

Fazit: Ein Kräutersalat mit Raffinesse und Tiefe

Der **Kräuter-Matjes-Salat mit knackiger Paprika** bringt klassische Fischfeinkost in eine neue Dimension: würzig, aromatisch und mit einem Hauch Exotik. Die Kombination aus Kräuter-Matjes, Paprika, Zwiebeln und der raffinierten Note von Sandelholz bietet ein ausgewogenes Geschmackserlebnis mit Tiefe und Charakter – ideal für alle, die Matjes einmal neu erleben möchten.

Tagesfrisch von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH , nach Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, exklusiv erhältlich bei **GreetFish** – diese Spezialität steht für Qualität, Genuss und norddeutsche Feinkosttradition mit besonderem Pfiff.

Entdecken Sie diese besondere Komposition – frisch, würzig, unvergleichlich

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert in kcal	190 kcal
Fett	11,56 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,63 g
Kohlenhydrate	13,5 g
davon Zucker	11,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,45 g
Salz	1,5 g
Natrium	0 g

Inverkehrbringer

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