Matjessalat 'Nordlicht'

Matjessalat „Nordlicht“ – Edler Matjes trifft Räucherlachs, Apfel und Meerrettich: Eine norddeutsche Delikatesse nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Der **Matjessalat „Nordlicht“** bringt die maritimen Aromen der norddeutschen Küche in vollendeter Harmonie auf den Teller: zarter Matjes, rauchiger Lachs, frische Apfelstücke, cremige Mayonnaise, knackige Gurken und eine Prise scharfer Meerrettich – fein abgeschmeckt mit frischem Dill. Eine geschmacklich wie optisch ausgewogene Spezialität, die sowohl Feinschmecker als auch Freunde klassischer Fischsalate begeistert. Die sorgfältige Zubereitung erfolgt ausschließlich nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch und in echter Handarbeit bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel. Erhältlich ist diese Delikatesse exklusiv über **GreetFish**.

Zart gereifter Matjes & edler Räucherlachs – das Duo aus dem Meer

Im Zentrum dieser Spezialität steht hochwertiger, **mild gereifter Matjes**, der für seine feine Salznote und seine buttrige Konsistenz bekannt ist. Er wird in sorgfältiger Handarbeit in mundgerechte Stücke geschnitten und bildet die geschmackliche Grundlage. Der Matjes wird ergänzt durch **aromatisch geräucherten Lachs**, dessen dezente Rauchnote dem Salat eine edle Tiefe verleiht. Zusammen entsteht eine Liaison aus salzig, rauchig und zart – die Essenz norddeutscher Fischveredelung.

Fruchtige Frische: Apfel als geschmacklicher Kontrast

Knackige Apfelstücke sorgen für die frische, fruchtige Leichtigkeit in diesem Salat. Die angenehme Süße und der zarte Säurekick des Apfels harmonieren ideal mit den Fischkomponenten und bringen einen hellen, vitalen Charakter ins Spiel. Diese fruchtige Note verleiht dem „Nordlicht“ eine unerwartete, aber äußerst willkommene Geschmacksebene.

Leichte Mayonnaise mit Gurkenstückchen & Meerrettich

Die Basis des Dressings bildet eine **fein abgeschmeckte, leichte Mayonnaise**, die den Fisch nicht überdeckt, sondern umhüllt. **Kleine Gewürzgurkenwürfel** sorgen für eine angenehme Frische und einen dezenten Crunch. Die Prise **scharfer Meerrettich** gibt dem Ganzen eine raffinierte Schärfe – subtil, aber präsent genug, um für das gewisse Etwas zu sorgen.

Frischer Dill – nordisches Aroma als Abschluss

Zarte Dillspitzen runden das Geschmackserlebnis perfekt ab. Sie ergänzen die fruchtigen und würzigen Komponenten durch ihre typisch nordische Aromatik und sorgen nicht nur für Geschmack, sondern auch für optische Frische.

Tagesfrisch produziert – Qualität mit Herkunft

Die Produktion erfolgt in sorgfältiger Handarbeit durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – ein traditionsreicher Betrieb mit höchsten Ansprüchen an Frische und Qualität. Die exklusive Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** bildet die Grundlage jeder Charge und garantiert einen unverwechselbaren Geschmack, der norddeutsche Feinkost in Bestform zeigt.

Durch den Onlinevertrieb über **GreetFish** ist der Matjessalat „Nordlicht“ deutschlandweit in Top-Frische und bewährter Manufakturqualität erhältlich.

Serviervorschlag: Elegant, vielseitig, maritim

Der **Matjessalat „Nordlicht“** eignet sich für viele Anlässe:

- **Als festliche Vorspeise**: serviert in Gläsern oder auf kleinen Tellern mit Vollkorn-Cracker, einem Dillzweig und einer Zitronenscheibe.
- **Als Hauptgericht**: mit lauwarmen Salzkartoffeln, Kartoffelrösti oder einem grünen Salat mit Senf-Dressing.
- **Auf dem Buffet**: in Kombination mit geräuchertem Fisch, Sahnemeerrettich und verschiedenen Brotsorten.

Tipp: Ein gut gekühlter, trockener Weißwein (z. B. Riesling oder Silvaner), ein Aquavit oder ein nordisch herbes Pils sind ideale Begleiter.

Fazit: Frische, Vielfalt und Raffinesse auf einem Löffel

Der **Matjessalat „Nordlicht“** ist eine moderne Interpretation klassischer Fischsalate: aromatisch, ausgewogen, mit fein abgestimmten Akzenten. Die Kombination aus Matjes, Räucherlachs, Apfel, Dill und Meerrettich ist nicht nur geschmacklich überzeugend, sondern auch visuell ansprechend.

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

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,8 g
davon Zucker	16,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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