Feine Bismarckhappen in Dijoncreme

Edle Bismarckheringfilets in Dijoncreme – Feinwürziger Genuss mit eleganter Schärfe, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn zarte Bismarckheringfilets auf eine cremig-würzige Sauce mit edlem Dijonsenf treffen, entsteht ein Feinkosterlebnis, das nicht nur Kenner begeistert. Die **Edlen Bismarckheringfilets in Dijoncreme** sind eine meisterhafte Verbindung aus norddeutscher Fischtradition und französischer Senfkunst – zubereitet nach der Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch hergestellt in Greetsiel durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und exklusiv über **GreetFish** erhältlich.

Diese Spezialität überzeugt durch ein perfekt ausbalanciertes Geschmacksprofil: der milde Bismarckhering, fein gereift und zart in der Konsistenz, wird in eine cremige Sauce aus feiner Mayonnaise, sahniger Textur und aromatischem Dijonsenf eingebettet. Ergänzt mit feinen Dillspitzen entsteht ein würzig-frisches Ensemble, das elegant, aber niemals aufdringlich wirkt.

Zarter Bismarckhering – Die Seele des Gerichts

Die Bismarckheringsfilets stammen aus junger, ausgewählter Heringsware, die besonders zart und aromatisch ist. Durch die schonende Reifung in einer milden Salzlake entfaltet der Bismarckhering seinen typischen, dezent salzigen Geschmack, der sich ideal mit würzigen Begleitern kombinieren lässt. Die Filets werden sorgfältig von Hand verarbeitet – ohne Haut, in großzügigen Stücken, perfekt für den sofortigen Genuss.

Dijoncreme – Fein abgestimmte Senfnote mit Charakter

Die Dijoncreme ist das geschmackliche Rückgrat dieser Spezialität. Sie basiert auf einer leichten Salatmayonnaise mit sahnigem Charakter, verfeinert mit hochwertigem französischem Dijonsenf. Dieser bringt eine elegante, pikante Schärfe mit, die den Bismarckheringsgeschmack nicht überdeckt, sondern harmonisch unterstreicht. Feine Dillspitzen runden das Ganze ab und bringen eine frische Kräuternote ins Spiel, die an nordische Sommerwiesen erinnert.

Die Sauce ist cremig, aber nicht schwer – ein idealer Begleiter zu dem feinen Fisch, der durch diese Kombination ein neues, raffiniertes Aroma entfaltet. Das Rezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** setzt auf eine perfekte Balance zwischen Würze, Frische und milder Schärfe – abgestimmt mit Feingefühl und Erfahrung.

Tradition und Frische aus Greetsiel

Die Herstellung erfolgt ausschließlich bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel, wo in echter Handarbeit und nach traditionellen Methoden gearbeitet wird. Nur beste Zutaten kommen in die Verarbeitung – für ein Produkt, das höchsten Feinkostansprüchen gerecht wird. Durch die exklusive Vermarktung über **GreetFish** können Sie sich diese Delikatesse tagesfrisch und bequem nach Hause liefern lassen – für höchste Qualität und authentischen Geschmack, wann immer Sie ihn wünschen.

Serviervorschlag: Vielseitig, elegant und überraschend leicht

Die **Edlen Bismarckheringfilets in Dijoncreme** eignen sich hervorragend als edle Vorspeise, als raffiniertes Abendessen oder als feiner Bestandteil eines Fischbuffets. Besonders gut harmonieren sie mit:

- Frisch gekochten, lauwarmen **Pellkartoffeln**
- **Roggen- oder Schwarzbrot**, leicht geröstet
- einem frischen **Gurkensalat** mit Dill
- einem knackigen **Rucola-Feldsalat-Mix** mit Senf-Honig-Vinaigrette

Als optisches Highlight lassen sich die Filets auch in kleinen Gläsern oder auf Appetizer-Löffeln anrichten – ideal für Empfänge oder Fingerfood-Buffets. Garnieren Sie mit frischem Dill oder einer Zitronenzeste, um die Aromatik zu betonen.

Als Getränkebegleitung empfehlen sich ein frischer Weißburgunder, ein leichter Riesling oder – für die Bierliebhaber – ein helles Pils oder ein Kellerbier mit feiner Hopfennote.

Fazit: Würzige Eleganz mit norddeutscher Seele

Die Edlen Bismarckheringsfilets in Dijoncreme vereinen das Beste aus zwei kulinarischen Welten – die zarte, traditionelle Fischverarbeitung aus Norddeutschland und die feine, senfwürzige Aromatik der französischen Küche. Das Ergebnis ist ein Feinkostgericht, das sowohl pur als auch in

Kombination mit klassischen Beilagen ein echtes Geschmackserlebnis bietet.

Mit der frischen Zubereitung durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und dem exklusiven Vertrieb über **GreetFish** erhalten Sie ein Produkt, das nicht nur geschmacklich, sondern auch qualitativ höchsten Ansprüchen gerecht wird.

Gönnen Sie sich diese kulinarische Entdeckung – Edle Bismarckheringfilets in Dijoncreme, der Genuss für Liebhaber von feinen Fischgerichten mit pikanter Note.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert in kcal	180 kcal
Fett	13,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	2,4 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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