Edle Matjesfilets in Sahnesauce

Edle Matjesfilets in Sahnesauce – Sanft, cremig, klassisch. Nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit den **Edlen Matjesfilets in Sahnesauce** erleben Sie den puren, unverfälschten Geschmack norddeutscher Fischtradition – harmonisch, ausgewogen und voller Frische. Zubereitet nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich in Greetsiel handwerklich produziert von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und exklusiv über den Online-Shop **GreetFish** erhältlich, steht diese Spezialität für authentischen Feinkostgenuss in seiner klassischsten Form.

Zarter Matjes – mild gereift, perfekt balanciert

Im Mittelpunkt stehen feinste Matjesfilets – jung, butterzart und in ausgewogener Salzlake gereift. Die Filets sind besonders mild im Geschmack, angenehm salzig, mit einer weichen, saftigen Textur. Von Hand zugeschnitten, ohne Haut und Gräten, eignen sie sich perfekt für die Kombination mit sahnigen Begleitern und sind ein echter Hochgenuss für alle Liebhaber traditioneller Fischspezialitäten.

Die Sahnesauce – cremig, fein, hausgemacht

Die Sauce, in der die Matjesfilets gebettet sind, basiert auf einer **hausgemachten Sahnegrundlage** mit einer harmonisch abgestimmten Würze. Sie ist weder zu schwer noch zu dominant – genau richtig, um die delikaten Matjesfilets geschmacklich zu unterstützen, ohne deren Eigenaroma zu überlagern. Eine feine Prise weißer Pfeffer, ein Hauch Muskat und ein Spritzer Zitronensaft geben der Sauce Tiefe und Frische. Das Ergebnis ist eine samtige, geschmacklich ausgewogene Komposition, die Fisch und Sauce in perfekter Harmonie vereint.

Die Verwendung bester Sahneprodukte und die tagesfrische Verarbeitung bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** garantieren ein Produkt auf höchstem Qualitätsniveau – mit klarem Fokus auf Frische, Natürlichkeit und unverfälschtem Geschmack.

Ein Klassiker für jede Gelegenheit

Die **Edlen Matjesfilets in Sahnesauce** sind so vielseitig wie beliebt. Ob als **feine Vorspeise**, **leichtes Mittagessen**, **Teil eines Fischbuffets** oder einfach als schneller, hochwertiger Snack – dieses Gericht überzeugt durch seine Ausgewogenheit und universelle Einsetzbarkeit. Besonders beliebt ist die Kombination mit **lauwarmen Pellkartoffeln**, die die sahnige Sauce optimal aufnehmen. Auch mit **Rösti, Kartoffelgratin** oder **frischem Schwarzbrot** lässt sich ein vollwertiges und dennoch leichtes Fischgericht zaubern.

Raffiniert lässt sich der Matjes in Sahnesauce auch mit einem knackigen Gurkensalat mit Dill oder einem Rote-Bete-Carpaccio kombinieren – für frische, moderne Akzente auf dem Teller.

Als Getränkebegleitung empfehlen sich ein kühles Helles, ein milder Weißwein (z. B. Weißburgunder oder Silvaner) oder ein spritziger Apfel-Secco. Auch ein Kräuterwasser mit Zitronenmelisse und Gurkenscheiben passt wunderbar zur milden, frischen Aromatik des Gerichts.

Feinkost mit Anspruch – täglich frisch produziert

Die Herstellung der **Edlen Matjesfilets in Sahnesauce** erfolgt in echter Handarbeit durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel. Hier wird großer Wert auf Qualität, Frische und handwerkliche Verarbeitung gelegt – keine Massenproduktion, sondern echte Feinkost, wie man sie aus der Manufaktur kennt. Grundlage bleibt stets das Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, das für seine klaren Linien, hochwertige Zutaten und traditionsbewusste Umsetzung bekannt ist.

Exklusiv über **GreetFish** erhältlich, können Sie sich diese Spezialität bequem nach Hause liefern lassen – mit maximaler Frische und direkt aus der Region, in der der Matjes eine lange Geschichte und festen Platz auf jeder Speisekarte hat.

Fazit: Norddeutsche Fischklassik neu serviert

Die **Edlen Matjesfilets in Sahnesauce** bieten alles, was ein klassisches Fischgericht braucht: Qualität, Balance, Frische und den gewissen Hauch handwerklicher Raffinesse. Ob als traditionelles Gericht oder modern interpretiert – mit dieser Kreation bringen Sie echten norddeutschen Genuss auf den Teller.

Lassen Sie sich verführen von dieser cremigen Delikatesse – frisch zubereitet, fein gewürzt und exklusiv für Genießer, die Fisch in seiner elegantesten Form lieben. Ein Feinkost-Klassiker, der in keiner gut sortierten Küche fehlen sollte.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	782 kj
	193 kcal
Fett	14,89 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	6,12 g
davon Zucker	5,56 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,71 g
Salz	2,98 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten
Heringsfilets (Clupea harengus), pflanz. Öl, Salz, Mayonnaise, Gurken, Aromen, Senfkörner, Süßstoff Saccharin, Schmand, Äpfel, Zucker, Zwiebeln, Säureregulator: E575, Geschmacksverstärker: E321, Rote Beete Saft, Dextrose, Konservierungsstoffe: E211, E200, Glucosesirup, natürliche Aromastoffe, natürliche Enzyme
Herkunftsort
Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze
Inverkehrbringer
Fisch Klaassen