



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

# RYAN'S REZEPT- EMPFEHLUNGEN

Sommer 2022



SOMMER 2022







BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



## SEAFOOD BOIL

### ZUTATEN

3 Hummer, gekocht  
700 g Grönlandgarnelen mit Schale  
5-7 Schneekrabbenbeine, zusammenhängend  
10 geräucherten Würste  
10 Lorbeerblätter  
5 Bio-Zitronen  
5 Maiskolben  
2 Zwiebeln  
10 Knoblauchzehen  
100 g Cajun-/Old Bay-Gewürz  
*Paprika - Knoblauch - Salz - Cayennepfeffer Senf -  
Roter Pfeffer - Schwarzer Pfeffer*  
3 Esslöffel gehackte Petersilie

### KOCHANLEITUNG -

Kochzeit: 30 min. / Portionen: 10

Schneiden Sie Kartoffeln, Zwiebeln, Maiskolben und Knoblauch in mundgerechte Stücke, damit sie die gleiche Garzeit für jede Zutat erreichen. Bringen Sie sie zusammen mit der Cajun/Old Bay-Gewürzmischung und den Lorbeerblättern zum Kochen. Fügen Sie die geräucherten Würste und die Zitronenspalten hinzu und kochen Sie sie 10-15 Minuten lang.

Fügen Sie den Hummer, die Garnelen mit Schale (wenn möglich roh, aber auch gekocht) und die Schneekrabbenbeine hinzu. Lassen Sie es weitere 5 Minuten köcheln, je nach Größe der Schalentiere. Gießen Sie alle Zutaten ab und richten Sie das Meeresfrüchtesüppchen auf einer großen Platte, um es zu servieren.

Tipp: Servieren Sie dazu Nudeln, Pommes frites mit Aioli und/oder einen Salat als Beilage.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



## HUMMER-TACOS MIT STÜCKIGER TOMATENSALSA

### ZUTATEN

4 Wraps  
2 gekochter Hummer

#### Salat

1 Avocado  
1 rote/gelbe Paprika

#### Salsa

4 Tomaten  
1 Zwiebel  
1 rote Paprika  
2 Knoblauchzehen  
Öl  
Salz und Pfeffer

#### Guacamole

2 Avocados  
½ Limette  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer

### KOCHANLEITUNG -

Kochzeit: 30 min. / Portionen: 4

#### Kräftige stückige Salsa

Schneiden Sie Tomaten, Zwiebel, rote Paprika und Knoblauch grob und beträufeln Sie sie mit Öl. Backen Sie die Zutaten bei 200°C, bis sie anfangen zu bräunen/karamellisieren. Lassen Sie die Zutaten abkühlen und pürieren Sie sie bei niedriger Geschwindigkeit, bis sie eine stückige Konsistenz haben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

#### Guacamole

Halbieren Sie die Avocados, entfernen Sie den Kern und schälen Sie sie. Pürieren Sie die Avocados und schmecken Sie sie mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limette ab.

Bereiten Sie den Salat vor, schneiden Sie die Paprikaschoten in Scheiben und die Zwiebel in feine Streifen. Geben Sie zunächst die Guacamole in die Mitte des Wraps. Bauen Sie den Taco mit Salat, geschnittener Paprika und Zwiebeln auf. Geben Sie die Salsa dazu und krönen Sie das Ganze mit den gekochten Hummerstücken.







BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

## MEERESFRÜCHTE - BARBEQUE

### ZUTATEN

Gekochter Hummer  
Grönlandgarnelen in Schale  
Gekochte Schneekrabbenbeine  
Spargel  
Kirschtomaten  
Paprikaschoten  
Zucchini Blüten  
Blumenkohl  
Zwiebel  
Zitronen  
Maiskolben  
Kartoffeln  
Butter  
Kräuter

### KOCHANLEITUNG -

Kochzeit: 30 min. / Portionen: 4

Lassen Sie den Hummer schonend auftauen, halbieren Sie ihn und kochen Sie ihn mit der offenen Seite nach oben, damit der ganze Geschmack und der Saft in der Schale bleiben.

Fügen Sie dem Hummer eine Knoblauch-Kräuter-Butter hinzu, damit er beim Grillen saftig und aromatisch bleibt. Erhitzen Sie die Schneekrabbenbeine in der Schale vorsichtig. Garnelen mit Schale können direkt in der Schale oder auf einem Spieß gegrillt werden oder Sie marinieren sie vor dem Grillen mit einer Mischung aus Paprika, Knoblauch und Petersilie. Spießen Sie Gemüse Ihrer Wahl auf und grillen Sie es zusammen mit den Schalentieren - probieren Sie Spargel, Kirschtomaten, Paprika, Blumenkohl und Zwiebeln.

Servieren Sie es mit gegrillten Maiskolben und Zucchini Blüten. Tipp: In einer grillschale oder einem Metall Sieb, lassen sich die Zutaten zubereiten statt auf Spießen.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



## FLAMMGEGRILLTES HEILBUTT-BRÖTCHEN

### ZUTATEN

1,2 kg Schwarzer Heilbuttfilet mit Haut  
1 Zitrone  
1 Limette  
½ Strauß Minze  
1 Bund Koriander  
10 g Ingwer  
10 knusprige Brötchen  
100 ml Rapsöl  
500 g grüner Salat

### KOCHANLEITUNG -

Kochzeit: 30 min. / Portionen: 10

Tauen Sie die schwarzen Heilbutt Filets schonend auf und lassen Sie sie gut abtropfen.

Würzen Sie die Filets mit ein wenig Öl, Limettenschale, Salz und Pfeffer.

Für die Salsa - pürieren Sie die Kräuter, den geschälten Ingwer und den Zitronensaft mit dem Rapsöl und schmecken Sie sie ab.

Befestigen Sie das Heilbuttfilet auf dem Holzbrett und grillen Sie das Filet etwa 20 Minuten lang über der offenen Flame.

Servieren Sie den Heilbutt auf warmen Brötchen mit Salsa und Salat.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

## GEGRILLTE GARNELEN MIT JALAPEÑO-LIMETTEN-BUTTER

### ZUTATEN

2 kg Grönlandgarnelen mit Schale  
0,05 l Sesamöl  
20 g Knoblauchzehen  
1/2 Bund Dill  
100 g Jalapeños (geschnitten, eingelegt)  
1 Limette  
200 g Butter  
300 g Crème fraîche  
10 Fladenbrot

### KOCHANLEITUNG -

Kochzeit: 30 min. / Portionen: 10

Tauen Sie die Garnelen auf, lassen Sie sie gut abtropfen und schälen Sie sie.

Mischen Sie die weiche Butter mit den gehackten Jalapeños, dem Knoblauch, dem gehackten Dill und der Limettenschale.

Stecken Sie die Garnelen auf Spieße, bestreichen Sie sie mit der Butter und grillen Sie sie 40 Sekunden lang auf jeder Seite.

Mischen Sie das Sesamöl mit der Crème fraîche.

Servieren Sie das Dressing mit den Garnelenspießen und warmem Fladenbrot.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

## BBQ-MARINIERTER NUTAAQ® KABELJAU MIT TERYIAKI AUBERGINE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

### ZUTATEN

1,2 kg Nuutaq® Kabeljaufilet mit Haut  
10 g BBQ-Gewürz  
1,5 kg Auberginen  
100 ml Sesamöl  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
200 ml Teriyaki-Sauce  
100 g Ingwer  
100 g Zucker  
50 g rote Chilischoten  
20 ml Reisessig

### KOCHANLEITUNG -

Kochzeit: 30 min. / Portionen: 10

Tauen Sie die Nutaaq® Kabeljaufilets auf und lassen Sie sie gut abtropfen. Mischen Sie das Grillgewürz mit der Hälfte des Sesamöls und geben Sie es auf den Kabeljau. Lassen Sie diese Filets 3 Stunden lang im Kühlschrank marinieren.

Hacken Sie Ingwer und Chili fein und mischen Sie sie mit Reisessig, Zucker und Teriyaki-Sauce. Schneiden Sie die Aubergine in dicke Scheiben, entfernen Sie die Wurzeln der Frühlingszwiebeln und marinieren Sie sie mit der Teriyaki-Sauce.

Grillen Sie den Kabeljau bei geschlossenem Deckel etwa 11 Minuten lang. Legen Sie das Gemüse in eine Grillschale und kochen Sie es 8-10 Minuten lang, verwenden Sie die Kochsauce später als Dressing.

Servieren Sie den Kabeljau mit dem gegrillten Gemüse und garnieren Sie ihn mit gehacktem Koriander und der Kochsauce vom Gemüse.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



## PO-BOY SANDWICH MIT GARNELEN IN KNUSPRIGER PANADE

### ZUTATEN

4 schlichte weiße Brötchen  
2 Tomaten  
2 Avocado  
1 eingelegte rote Zwiebel  
½ Eisbergsalat  
300-400 g Knusprig panierte Garnelen  
4 Spritzer Thousand Island Dressing

### KOCHANLEITUNG -

Kochzeit: 30 min. / Portionen: 4

Toasten Sie die Brötchen und schneiden Sie sie in Scheiben, ohne sie ganz durchzuschneiden.

Schneiden Sie die Tomaten, die Avocado und den Eisbergsalat in Scheiben.

Lassen Sie die eingelegten Zwiebeln abtropfen. Braten oder erhitzen Sie die knusprigen Garnelen nach den Anweisungen auf der Verpackung.

Richten Sie den Salat im Brötchen an und geben Sie Tomaten, Avocado und panierte Garnelen dazu. Beträufeln Sie vor dem Servieren das Dressing darüber.