

Schwarzer Heilbutt Fakten für die Zubereitung:

- Ist ideal zum Grillen, Braten, Backen im Ofen, Sous-Vide oder roh als Ceviche/Sushi
- Vielseitig - der milde Geschmack eignet sich perfekt zum Hinzufügen von Aromen und Gewürzen
- Ist leicht zu kochen - trocknet nie aus

Tradition und moderne Rezepte

Der Schwarze Heilbutt wird von deutschen Gästen* wegen seines milden und butterartigen Geschmacks geschätzt und gemocht. Er passt sehr gut zu traditionellen deutschen Gerichten und zur nordischen Küche.

Erfahrung der Köche

- "Es ist wirklich einfach, damit zu arbeiten - sowohl beim Kochen als auch bei der Zubereitung - man hat nicht viel Arbeit damit"
- "Der milde und delikate Geschmack ist ideal, um Gewürze und Aromen hinzuzufügen! Man kann viele verschiedene Gerichte damit zubereiten"

Die Köche sagen... ❄️

Einfach zu kochen und zuzubereiten

Vielseitig in Bezug auf's Kochen

Textur fühlt sich an wie ein frischer Fisch

Praktisch grätenfrei ist angenehm

Hoher Gehalt an Omega-3

Nachhaltige Herkunft

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO

Komm mit uns zu den Eisfjorden in Grönland wo lokale Fischer Grönländischen Schwarzen Heilbutt fangen
Siehe den Film



	Süß	Sauer	Bitter	Salzig	Umami (*s. Geschmackssinn*)
Frühling	Rhabarber Honig	Balsamico <small>Lauch in Apfelwein (Cider) gedünstet</small>	Grüner Pfeffer Granatapfel	Bärlauch Salz Geräuchertes Salz	Spargel Grüne Tomaten
Sommer	Frühkartoffeln Zuckermais	Frisches Sauerkraut Rote Johannisbeere	Spinat Hopfen	Fetakäse Meersalz	Tomate Schalentiere
Herbst	Rote Bete Gebackener Knoblauch	Pflaumen Eingelegter Kürbis	Rucola Walnüsse	Milde Oliven Gebräunte Butter	Pilze Milder Käse
Winter	Aprikosen Pastinaken	Fermentierter Kohl Äpfel	Chicorée Weißkohl	Kapern Parmesan	Brunnenkresse Bouillon

Ideale Kombinationsmöglichkeiten für Schwarzen Heilbutt

Schwarzer Heilbutt hat einen süßen, milden und butterartigen Geschmack, der weniger Süße von anderen Zutaten des Gerichts erfordert. Zur Ausgewogenheit des Gerichts wird empfohlen, leicht bittere oder fein saure Geschmackskombinationen zu verwenden.

Salz hebt den natürlichen Umami-Geschmack des Fisches hervor, aber andere Zutaten mit starkem Umami-Geschmack sollten den milden Umami-Geschmack des Fisches nicht überdecken.

❄️ Forschungsmethode: Interviews & Freestyle-Cooking Workshops mit Konsumenten und Köchen (aus Hotellerie, Gastronomie & Event Catering) durchgeführt im Januar & März 2020 von



Aus den klaren polaren Gewässern voller Eis

Schwarzer Heilbutt lebt in der Nähe des Meeresbodens in den kältesten Gebieten des Nordatlantiks und der arktischen Ozeane

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Schwarzer Heilbutt - der natürliche Allrounder

Lokale Verarbeitung

Um das beste Ergebnis aus dem Fisch herauszuholen, bedarf es guter handwerklicher Fähigkeiten.

Der Schwarze Heilbutt wird lokal in Grönland in der Nähe der Fanggebiete oder in unserer europäischen Produktion - nahe am Markt - verarbeitet.

Alle Produkte werden von Hand getrimmt und die Verwertung des ganzen Fisches liegt bei bis zu 97%.



Lesen Sie mehr über unsere Produkte



Fischerei weltweit

Die Fischerei auf Schwarzen Heilbutt ist eine gut geführte, eher kleinere Fischerei. Die weltweite Gesamtfangmenge beträgt etwa 130.000 Tonnen.

Grönland ist die größte Fischereination für Schwarzen Heilbutt.



Nachhaltige Fischerei

Royal Greenland fischt in den Meeren um Grönland auf Schwarzen Heilbutt. Die Offshore-Fischerei ist nachhaltig und MSC-zertifiziert.

Die Fangmethoden sind Schleppnetze sowie Leine und Haken.

