



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

SOMMER

SOMMER  
LIEGT IN  
UNSERER NATUR

INSPIRATION & TRENDS

Royal Greenland  
FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO

## ROYAL GREENLAND FAKTEN

- Royal Greenland bietet seit 1774 grönländische Produkte an
- Royal Greenland gehört zu 100 % der Regierung Grönlands und ist der größte Arbeitgeber des Landes
- Jahresumsatz 2018: 5,2 Mrd. DKK (680 Mio. EUR)
- Etwas mehr als 2.200 Mitarbeiter weltweit
- Mehr als 1.800 selbstständige lokale Fischer versorgen unsere grönländischen Verarbeitungsbetriebe täglich mit frischem Seafood
- Unsere eigene Fischereiflotte fischt nach Garnelen, Heilbutt, Kabeljau und anderen Arten im Nordatlantik und im Arktischen Ozean
- Royal Greenland besitzt und betreibt Produktionsstätten in Kanada, Grönland, Neufundland und Deutschland



### Royal Greenland

Royal Greenland gehört zu den weltweit größten Anbietern von Seafood und ist ein vertikal integriertes Unternehmen, das vom Fang bis zum Endprodukt die ganze Verantwortung übernimmt. Unsere Spezialität sind Arten aus dem Nordatlantik und dem Arktischen Ozean, darunter Eismeergarnelen, Grönländischer Heilbutt und Atlantischer Kabeljau.

Unser Erfolg beruht auf einer engen Zusammenarbeit mit lokalen Fischern, Behörden und unseren Eigentümern, der Regierung von Grönland, sowie unserer Fähigkeit, Mehrwert für unsere Kunden und Verbraucher auf der ganzen Welt zu schaffen. Royal Greenland stellt nicht nur Seafood von höchster Qualität her, sondern übernimmt auch Verantwortung für die Förderung von nachhaltiger Entwicklung und Wohlstand in der grönländischen Gesellschaft sowie in anderen Gemeinschaften, in denen wir präsent sind.



Neugierig? Schauen Sie sich hier einen Film zur Fischerei an.

# SOMMER



## Die Sommersaison 2020 steht vor der Tür!

Endlich ist es soweit und mit den Corona Lockerungen kann jetzt die Zeit der warmen Tage und lauen Sommerabende noch genutzt werden. Die Außengastronomie erwacht wieder und zahlreiche Besucher hauchen hoffentlich vielen touristischen Hochburgen neues Leben ein. Während Ihre Gäste diese schönen Tage wieder mit Freunden und Familie bei gutem Essen zusammen genießen wollen, beginnt für Sie eine der anspruchsvollsten Zeiten im Jahr. „Aufholjagd“ ist das Stichwort: Viele neue Trends und Herausforderungen warten auch in dieser verkürzten Saison auf Sie. Lassen Sie sich von unseren Kampagnen inspirieren und erleben Sie, wie der Spagat zwischen Kosteneffizienz und Umsetzung der aktuellen Trends möglich ist.

### Entdecken Sie Ihre Vorteile

- Unterstützung bei Personal- Fachkräftemangel
- Mit wenigen Komponenten zum fertigen Gericht
- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Modernes Geschmackserlebnis
- Perfekt für aktuelle Trends





**Schon gewusst!?**

Der Rockfish ist ein in den amerikanischen Restaurants sehr beliebter Fisch, der nun auch in Europa angekommen ist. Sein Fleisch ist hell beigefarben, in der Konsistenz fest und eignet sich sehr gut zum Kurzbraten und Grillen. Im Geschmack erinnert er leicht an Thun- oder Schwertfisch.

**Rockfish**

(*Sebastes entomelas*)

Sebastes entomelas gehört zu der Art der Steinfische (Sebastidae), die international Rockfish genannt werden. Unter der allgemeinen Bezeichnung Sebastes spp. wird der Rotbarsch deklariert.

Er ist langgestreckt und seitlich leicht zusammengedrückt. Der Kopf des Rockfisches ist kurz und leicht gekrümmt. Das Maul ist relativ klein mit vorstehendem Unterkiefer. Die Hautfarbe ist gräulich/goldbraun über den größten Teil des Körpers, nur der Bauch ist etwas heller.

Die Fische sind bekannt für ihr mageres, zartes Fleisch und einer angenehm festfleischigen Textur – somit eignen sie sich hervorragend zum Grillen, ohne dass die Lamellen zerfallen.

**Rockfish Curry - Macher Jhol mit Reis****Zutaten** (10 Personen)

1 kg Rockfish  
400g Rote Currysoße  
1/2 Bund Lauchzwiebeln  
600g Basmati Reis  
Kräuter zum Garnieren

**Zubereitung**

- Rockfisch Filets auftauen und gut abtropfen lassen
- Basmati Reis kochen (kann auch mit Kurkuma gekocht werden für eine gelbe Farbe), geschnittene Lauchzwiebeln und Kräuter durchmischen
- den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne auf beiden Seiten braten bis er gar ist
- Reis und Currysoße auf Teller verteilen, Fisch darauflegen

**WELT DES CATERINGS****Rockfish Curry - Macher Jhol mit Reis**

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit	Kosten/ Zubereitung
Rockfish	1 kg	10,50/kg	10,50
Rote Currysoße	400g	3,20/kg	1,28
Lauchzwiebeln	1/2 Bund	0,45/Bund	0,23
Basmati Reis	600g	3,99/Kg	2,39
Kräuter	zum Garnieren		

**Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)** €14,40

**Gesamtkosten pro Portion / 200g** €1,44

**Zubereitung** – Einfach – ca. 14 Minuten

**Anrichten (für 10 Portionen)** – ca. 4 Minuten

**FISCH TRIFFT BBQ**





**Schon gewusst?**

Schwarzer Heilbutt wird oft mit Atlantischem Heilbutt verwechselt, obwohl es eine völlig andere Art ist. Der Schwarze Heilbutt ist ein Plattfisch, der zwei schwarze Hautseiten hat, was seinen Namen erklärt. Sein weißes Fleisch hat einen hohen Gehalt an Omega 3-Fettsäuren und eine zarte Textur, während Atlantischer Heilbutt (auch Weißer Heilbutt) mager und ziemlich fest ist.

**Grönländischer Schwarzer Heilbutt**

*(Reinhardtius hippoglossoides)*

Probieren Sie doch einmal Heilbutt in sommerlich leichten Rezepten als Alternative zu Backfisch und Co.

Der Schwarze Heilbutt von Royal Greenland stammt aus den nördlichsten Teilen des Atlantiks und des Arktischen Ozeans, wo er entweder auf Hochsee mit Schleppnetzen oder küstennah mit Langleinen oder kleineren Netzen gefangen wird. In Grönland gibt es eine jahrhundertealte Tradition in der Fischerei auf Grönländischen Heilbutt.

Schwarzer Heilbutt verfügt über schneeweißes, saftiges, zartes Fleisch. Er bietet einen milden und cremigen Geschmack mit einem Hauch von Süße und Umami. Er ist ein relativ fetter Fisch mit einem Fettgehalt von etwa 15 %, was ein ähnliches Omega-3-Niveau wie Lachs liefert. Der milde Fisch gibt noch genügend Raum für die Entfaltung von Gewürzen und Aromen. Der Fisch ist einfach in der Zubereitung und wird nicht trocken.

**Grönländischer Schwarzer Heilbutt  
mit Thai Salat, Limetten & Erdnüssen****Zutaten** (10 Personen)

10 Stück Schwarzer Heilbutt  
Naturfilet 90g  
500g Möhren-/  
Gurkenstreifen Mix  
1 Limette  
0,03 Ltr Sesamol  
100g Erdnüsse

**Zubereitung**

- Heilbutt auftauen und gut abtropfen lassen
- Möhren-/Gurkenstreifen mit Limettensaft, Sesamol und Erdnüssen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- den Heilbutt würzen und auf beiden Seiten braten, bis er goldbraun und karamellisiert ist
- Salat verteilen, Heilbutt darauflegen und weitere Erdnüsse darüber streuen

**Zubereitungs-Tipp „Trick 18“:**

Den Heilbutt kurz mit Weizenmehl oder Hartweizenmehl (Durum) bestäuben. So lässt er sich wesentlich einfacher zubereiten und ganz einfach aus der Pfanne entnehmen.



Scannen Sie den Code und sehen Sie sich ein Video über unsere Heilbuttfischerei vor Grönland an.

**WELT DES  
TAKEAWAY****Grönländischer Schwarzer Heilbutt  
mit Thai Salat, Limetten & Erdnüssen**

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit	Kosten/ Zubereitung
Grönländischer Schwarzer Heilbutt Portionen 90-100g	10 St.	1,79/St.	17,90
Möhren-/Gurkenstreifen Mix	500g	2,99/kg	1,50
Limetten	1	0,40/St.	0,40
Sesamol	0,03 Ltr	3,99/Ltr	0,12
Erdnüsse	100g	2,80/kg	0,28
<b>Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)</b>			<b>€20,20</b>
<b>Gesamtkosten pro Portion / 150g</b>			<b>€2,02</b>

**Zubereitung** – Einfach – ca. 7 Minuten

**Anrichten (für 10 Portionen)** – ca. 3 Minuten

**SNACK-  
IFICATION**





## Schon gewusst?

Nutaaq® – Ein neues Kabeljauerlebnis: Royal Greenland hat in Zusammenarbeit mit ortsansässigen Fischern ein neues Konzept entwickelt, welches das kulinarische Erlebnis auf ein völlig neues Niveau hebt. Wir nennen es Nutaaq® – was Grönländisch für „neu“ steht, um damit einen außergewöhnlichen, neuen Qualitätsstandard für Kabeljau zu beschreiben.



## Nutaaq® Kabeljau

(*Gadus morhua*)

Der Nutaaq® Kabeljau wird vor der Westküste Grönlands von ortsansässigen Fischern mit Reusen gefangen. Diese traditionelle Methode ist schonend und selektiv mit geringen Auswirkungen auf das Ökosystem. Die Fische werden lebend in Bünnschiffen zur Produktion transportiert, bis zur Verarbeitung bleiben sie ruhig und stressfrei in Meerwasserbecken.

Wir nennen den Kabeljau Nutaaq®, denn er ist:

- **Frischer:** Vom Wasser bis zur Tiefkühlung in höchstens 2 Stunden. Der Fisch wird pre rigor verarbeitet, denn die Totenstarre setzt erst nach ca. 3 Stunden ein
- **Weißer:** Das Fischfleisch ist aufgrund des schonenden Fangs, der strengen Qualitätskontrolle und des Trimmens von Hand fast durchscheinend weiß und von perfekter Konsistenz
- **Schmackhafter:** Durch die schnelle Verarbeitung bleiben der natürliche Geschmack und die Saftigkeit erhalten, der Eiweißanteil ist sehr hoch und ein absolutes Frische-merkmal

## Eismeergarnelen, gekocht und geschält

(*Pandalus borealis*)

Eismeergarnelen sind mit ihrer rosa Farbe und der festen, saftigen Konsistenz eine Delikatesse. In ihrem Lebensraum, den eiskalten und klaren Gewässern des Nordatlantiks und des Nordpolarmeeres wachsen die Eismeergarnelen langsam heran, bis sie im Alter von sechs Jahren ihre endgültige Größe erreicht haben. Aufgrund ihres langsamen Wachstums können sich ihr Aroma und ihre Konsistenz voll entwickeln. Die Garnelen haben einen hohen Eiweiß- und einen geringen Fettgehalt was sie zu einem gesunden Lebensmittel macht.

Nutaaq/Eismeergarnelen mit Orzo,  
Zwiebeln & Tomaten

## Zutaten (10 Personen)

1,2 kg Nutaaq® Kabeljau  
200g Eismeergarnelen,  
Luxury Cooked & Peeled  
1,5 kg Orzo Nudeln  
200g Bärlauch Pesto  
1 Bund Lauchzwiebeln  
200g Kirschtomaten  
1/2 Bund Basilikum

## Zubereitung

- Nutaaq® Kabeljau und Garnelen auftauen und gut abtropfen lassen
- Nudeln kochen und mit dem Pesto, aufgetauten Garnelen und geschnittenem Gemüse und Kräutern gut mischen
- den Kabeljau auf beiden Seiten braten, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist
- Nudeln und Garnelen verteilen, den Fisch darauflegen



Scannen Sie den Code und sehen Sie sich ein Video über unsere Nutaaq® Fischerei vor Grönland an.



Scannen Sie den Code und sehen Sie sich ein Video über unsere Eismeergarnelenfischerei vor Grönland an.

WELT DER  
GASTRONOMIENutaaq/Eismeergarnelen mit Orzo,  
Zwiebeln & Tomaten

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit	Kosten/ Zubereitung
Nutaaq Kabeljau	1,2 kg	13,50/kg	16,20
Eismeergarnelen, Luxury Cooked & Peeled	200g	16,99/kg	3,40
Orzo Nudeln	1,5 kg	2,99/kg	4,49
Bärlauch Pesto	200g	3,20/kg	0,64
Lauchzwiebeln	1 Bund	0,45/Bund	0,45
Kirschtomaten	200g	4,99/kg	1,00
Basilikum	1/2 Bund	0,65/Bund	0,33

**Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)** €26,51

**Gesamtkosten pro Portion / 350g** €2,65

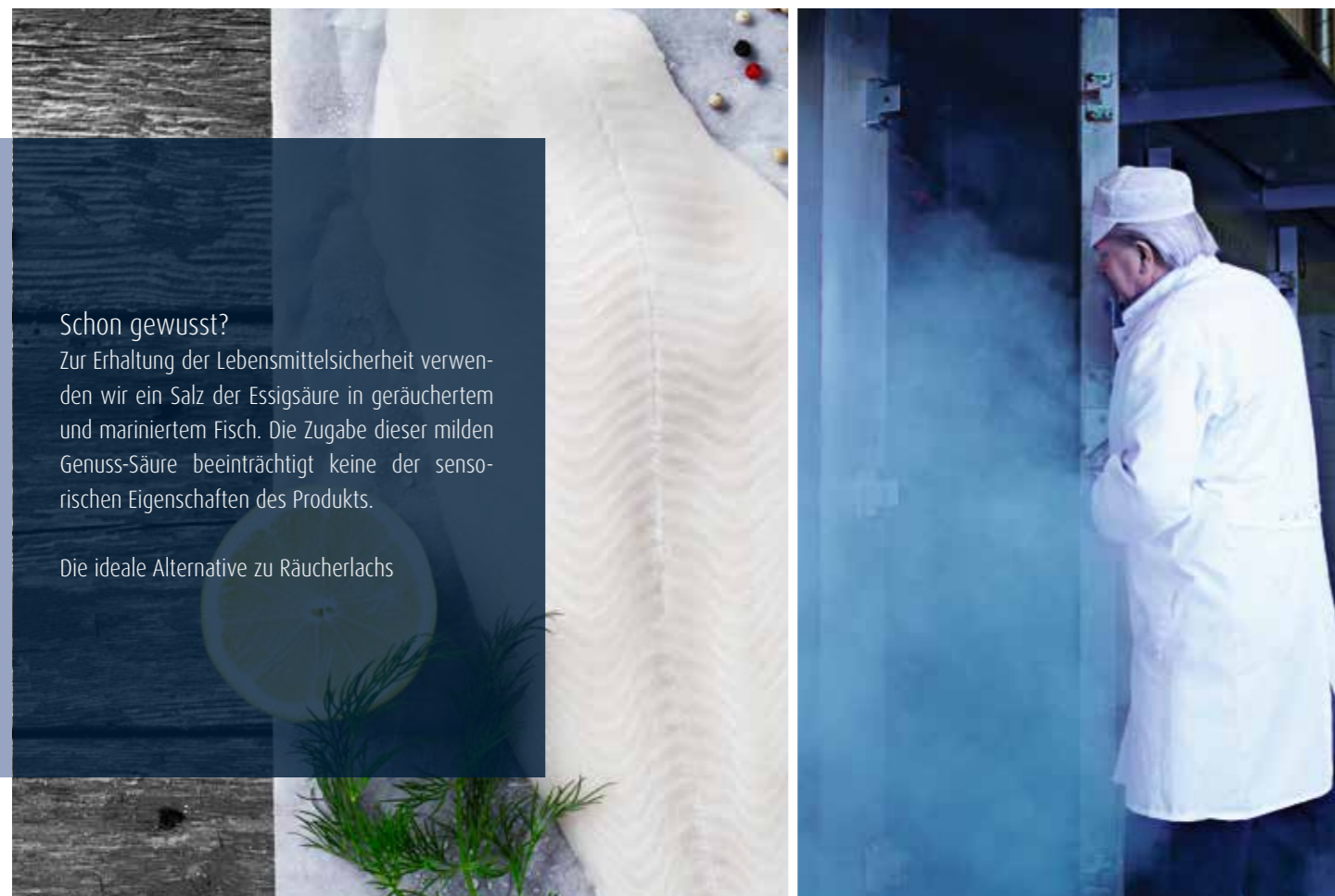
**Zubereitung** – Einfach – ca. 12 Minuten

**Anrichten (für 10 Portionen)** – ca. 4 Minuten

**SURF'N  
SURF**





**Schon gewusst?**

Zur Erhaltung der Lebensmittelsicherheit verwenden wir ein Salz der Essigsäure in geräuchertem und mariniertem Fisch. Die Zugabe dieser milden Genuss-Säure beeinträchtigt keine der sensorischen Eigenschaften des Produkts.

Die ideale Alternative zu Räucherlachs

**Grönländischer Schwarzer Heilbutt**

*(Reinhardtius hippoglossoides)*

Unser Heilbutt stammt aus eigener Fischerei im Nordatlantik und Arktischen Ozean. Die Fische werden direkt nach dem Fang angelandet, filetiert, getrimmt und zur Produktion nach Hirtshals transportiert.

Das Kalträuchern erfolgt bei rund 24°C. Je länger die Räucherzeit, desto intensiver ist der Geschmack und desto fester die Konsistenz.

Kaltgeräucherter Fisch ist köstlich auf dem Frühstücksbuffet, als elegante Vorspeise oder im Salat oder Sandwich.

Das Heißräuchern erfolgt bei rund 68°C. Dabei erhält der Fisch einen angenehm würzigen Rauchgeschmack und eine köstliche, zarte, cremige Konsistenz.

Heißgeräucherter Schwarzer Heilbutt kann warm oder kalt serviert werden und ist auf dem Buffet, als Vorspeise, in Pasta, Salat oder auf einem Sandwich einfach unübertroffen.

Graved Schwarzer Heilbutt wird mit einer Mischung aus feinen Gewürzen, Zucker, Salz und Dill mariniert. Die Marinade verstärkt die zarte und angenehme Textur des weißen Fleisches und ist ideal für kalte Gerichte wie Salate oder Sandwiches.

**Stulle mit kaltgeräuchertem Schwarzen Heilbutt,  
Avocado & Chili****Zutaten** (10 Personen)

1 kg kaltgeräucherter  
Schwarzer Heilbutt  
10 Scheiben Roggenbrot  
2 St. Tomaten  
1 St. Avocado  
20g Chili  
1/2 Limette  
Kräuter zum Garnieren

**Zubereitung**

- Heilbutt auftauen und gut abtropfen lassen
- das Brot unter dem Grill auf beiden Seiten toasten
- Avocado klein schneiden und mit Chili, Limettensaft und Salz/Pfeffer pürieren
- die Tomaten klein hacken
- Avocado Püree auf das Brot verteilen, geräucherten Heilbutt darauflegen, Tomatenstücke und Kräuter darüber streuen

**Zubereitungs-Tipp:**

Probieren Sie doch einmal eine Variation von kalt- und heißgeräuchertem Schwarzen Heilbutt sowie Graved Heilbutt als Canapé und bieten Sie Ihren Gästen eine Alternative zu Bruschetta. Für den extra Crunch empfehlen wir Tortilla Chips.

**WELT DER  
BUSINESS  
UND CARE  
VERPFLEGUNG**

Stulle mit kaltgeräuchertem Schwarzen Heilbutt,  
Avocado & Chili

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit	Kosten/ Zubereitung
Kaltgeräucherter Schwarzer Heilbutt	1 kg	25,38/kg	25,38
Roggenbrot	10 Scheiben	0,10/St.	1,00
Tomaten	2 St.	0,20/St.	0,40
Avocado	1 St.	1,45/St.	1,45
Chili	20g	3,99/kg	0,08
Limette	1/2	0,40/St.	0,20
Kräuter	zum Garnieren		

**Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)**

**€28,51**

**Gesamtkosten pro Portion / 200g**

**€2,85**

**Zubereitung** – Einfach – ca. 8 Minuten

**Anrichten (für 10 Portionen)** – ca. 4 Minuten

**MEGA-  
TREND  
STULLE**

Auch ideal als Canapé  
oder als Alternative  
zu Bruschetta







ARTIKELNUMMER	ARTIKELBEZEICHNUNG	KALIBRIERUNG	INHALT
139639005	<b>Rockfish – Rotbarsch Filet mit Haut, MSC</b>	170-230g	4,5kg
130821020	Nutaaq Kabeljaufilet, mit Haut	5-8oz (142-227g) PBI, single frozen	5kg
<b>130822020</b>	<b>Nutaaq Kabeljaufilet, mit Haut</b>	8-16oz (227-454g) PBI, single frozen	5kg
130823020	Nutaaq Kabeljaufilet, mit Haut	16-32oz (454 – 907g), PBI, single frozen	10kg
<b>130841020</b>	<b>Nutaaq Kabeljaufilet, mit Haut</b>	5-8oz (142-227g) PBI, single frozen	5kg
130842020	Nutaaq Kabeljaufilet, ohne Haut	8-16oz (227-454g) PBI, single frozen	5kg
<b>130843020</b>	<b>Nutaaq Kabeljaufilet, ohne Haut</b>	16-32oz (454 – 907g), PBI, single frozen	10kg
130867020	Nutaaq Kabeljaufilet, ohne Haut	8-16oz (227-454g) ohne Gräten, single frozen	5kg
<b>105446020</b>	<b>MSC Grönländische Eismeergarnele, XL, gekocht und geschält, tiefgefroren</b>	Count 125-175	5 x 2kg
107271700	MSC Eismeergarnelen, gekocht, geschält, in Lake, XL, ohne Konservierungsstoffe	Count 100-150	6 x 900g
<b>121747011</b>	<b>Kaltgeräuch. Schwarzer Heilbutt, Filet, ohne Haut, vorgeschnitten</b>	600-1000g	10 Seiten
121747513	Kaltgeräuch. Schwarzer Heilbutt, Filet, ohne Haut, vorgeschnitten	500g	10 Seiten
<b>121748513</b>	<b>Graved Schwarzer Heilbutt, Filet, ohne Haut, vorgeschnitten</b>	500g	10 Seiten
121760811	Heißgeräuch. Schw. Heilbutt, Filet, MSC	600-1300g	10 Seiten
<b>121748013</b>	<b>Graved Schwarzer Heilbutt Filet, ohne Haut, vorgeschnitten</b>	500-1100g	10 Seiten
121184590	Heilbutt Portionen	90-100g	3 x 1kg
<b>121113515</b>	<b>Schwarzer Heilbutt MSC, mit Haut</b>	300-500g	5kg

Royal Greenland ist der Experte für nordatlantisches Seafood: Wir sind fokussiert auf die Bedürfnisse der professionellen Küche und haben das Know-how, mit dem wir Seafood-Lösungen kreieren, die Mehrwert für die Kunden schaffen und für zufriedene Gäste sorgen.

Lassen Sie uns in Kontakt bleiben!

Erhalten Sie anregende Rezepte und Neuigkeiten aus dem Gastronomiebereich, sowie tolle Ideen bei der Zubereitung. Mit Fish'n' Tips, dem kostenlosen Newsletter von Royal Greenland für die Gastronomie, erhalten Sie inspirierende Artikel, unsere besten Tipps und Tricks aus der Küche sowie unsere Lieblingsrezepte für Seafood jeden Monat direkt in ihren Posteingang geliefert. <https://www.royalgreenland.de/newsletter/>



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und nennen Ihnen gern Bezugsquellen in Ihrer Nähe:

**Gebiet Nord: PLZ 1 + 2**  
**Sebastian Schlömer**  
 Account Manager  
 Dir.: +49 421 559035 61  
 Mob.: +49 152 09527806  
[sesc@royalgreenland.com](mailto:sesc@royalgreenland.com)

**Gebiet West + Ost:**  
**PLZ 0 + 3 + 4 + 5 (Nord)**  
**Annett Lautenbach**  
 Account Manager  
 Tel.: +49 421 559035 62  
 Mob.: +49 174 3238415  
[laut@royalgreenland.com](mailto:laut@royalgreenland.com)

**Gebiet Süd-West:**  
**PLZ 5 (Süd) + 6 + 7 (West) + CH,**  
**Elsass und Luxemburg**  
**Toufik Bougherara**  
 Account Manager  
 Tel.: +49 421 559035 64  
 Mob.: +49 151 68811324  
[tobo@royalgreenland.com](mailto:tobo@royalgreenland.com)

**Gebiet Süden:**  
**PLZ 7 (Ost) + 8 + 9**  
**Stefan Schobert**  
 Account Manager  
 Tel.: +49 421 559035 63  
 Mob.: +49 151 53832502  
[stho@royalgreenland.com](mailto:stho@royalgreenland.com)

**Überregionaler Ansprechpartner**  
**Christian Wieck**  
 Head of Foodservice Sales D/A/CH  
 Dir.: +49 421 559035 58  
 Mob.: +49 171 4232899  
[chw@royalgreenland.com](mailto:chw@royalgreenland.com)