BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

GRÖNLÄNDISCHER HEILBUTT

REINHARDTIUS HIPPOGLOSSOIDES

GRÖNLÄNDISCHER HEILBUTT

Grönländischer Heilbutt (Reinhardtius hippoglossoides) ist ein Plattfisch, der im Nordatlantik und in den arktischen Ozeanen vor allem bei Grönland, Island und Nordnorwegen vorkommt. Er lebt in den eiskalten, klaren Tiefen der riesigen Fjorde Grönlands ebenso wie im offenen Meer. Durch die kalte Umgebung wächst der Heilbutt sehr langsam, was den Geschmack jedoch zum positiven intensiviert.

Grönländischer Heilbutt lebt im bodennahen Bereich und bevorzugt Tiefen zwischen 200 und 2.000 m, wo die Wassertemperatur unter 4 °C liegt. Er ist ein wilder Räuber und frisst fast alles von Schalentieren über Kabeljaus und anderen Heilbutts. Er kann bis zu 45 kg schwer werden, aber die normale Fanggröße beträgt 1,5 bis 6 kg.

Grönländischer Heilbutt wird oft mit Atlantischem Heilbutt verwechselt, aber es ist eine völlig andere Art. Grönländischer Heilbutt (auch Schwarzer Heilbutt) ist ein fetter Fisch mit einem hohen Gehalt an Omega-3 Fettsäuren und einer zarten Textur, während Atlantischer Heilbutt (auch Weißer Heilbutt) mager und ziemlich fest ist.

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

Frozen at Sea

Frozen at Sea Heilbutt ist von hervorragender Qualität. Der Fisch wird von unseren eigenen Trawlern gefangen, die in den Gewässern um Grönland weit vor der Küste fischen. Die Fische werden an Bord geholt, sortiert, geschlachtet, ausgenommen und direkt an Bord filetiert – und das alles innerhalb weniger Stunden. Die Fische werden als ganze Fische, J-Cut oder Filets verkauft, aber auch als Rohmaterial für die Verarbeitung an anderen Orten verwendet. Der kurze und schnelle Prozess vom Fang bis zum gefrorenen Produkt liefert Fisch von sehr frischer Qualität.

Geräuchert

Der Grönland-Heilbutt eignet sich hervorragend für das Räuchern und ist eine gute Alternative zu Räucherlachs. Das fetthaltige Fleisch passt perfekt zu den tiefen, vollen Aromen, die der Rauch bietet. Royal Greenlands Räucherei in Hirtshals, Dänemark, räuchert den Fisch mit glühendem Buchenholz. Sowohl kalt- als auch heißgeräucherte Sorten sind als ganze Seiten, in Scheiben geschnitten und portioniert erhältlich.

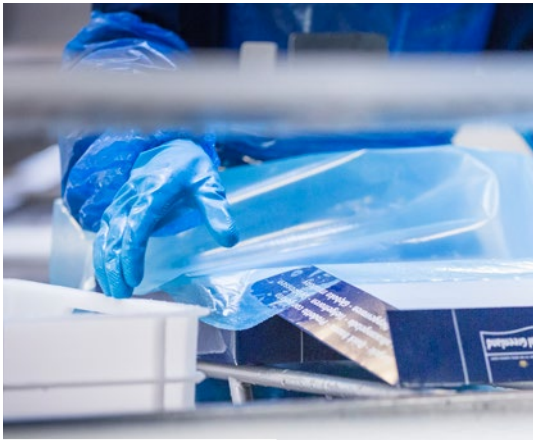
Filets

Grönländischer Heilbutt wird in unseren Produktionsstätten an der Westküste von Grönland filetiert, wo er sowohl von unseren seegängigen Trawlern, die vor der Küste fischen, als auch von lokalen, unabhängigen Fischern, die in Küstennähe fischen, angelandet wird. In den Fabriken wird jeder Fisch bei der Ankunft bewertet, bevor er fachgerecht filetiert, verpackt und eingefroren wird.

Die Offshore-Fischerei auf Grönländischen Heilbutt wurde mit einer MSC-Zertifizierung ausgezeichnet, die es Royal Greenland ermöglicht, fein geschnittene, hautlose Filets mit dem anerkannten blauen MSC-Siegel zu liefern.

Spezielle Schnitte

Royal Greenland bietet eine Reihe von Loins, Portionen und anderen speziellen Schnitten an. Diese können auf dem Rohmaterial unserer Offshore-Fischerei oder der Küstenfischerei basieren, die in der Verarbeitungsanlage unseres Partnerbetriebs in Koszalin, Polen, zugeschnitten und verpackt werden.



IN DER KÜCHE

Kulinarische Qualitäten

Grönländischer Heilbutt verfügt über schneeweißes, saftiges und 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 nimmt Gewürze und starke Aromen sehr gut an, da der Fettgehalt Robustheit und Tiefe verleiht.

Geschmacksharmonie

Der süße, fette Fisch kann durch die Kombination mit sauren oder bitteren Zutaten wie Kohl, Spinat oder Johannisbeeren in Balance gehalten werden. Der saftige und zarte Fisch ist auch hervorragend in Kombination mit knusprigen Elementen. Das Räuchern des Grönländischen Heilbutts nimmt dem Fett die Spitze und verleiht Charakter.

Zubereitungstipps

Eine der größten Vorteile des Grönländischen Heilbutts ist, dass er im Prinzip nicht zerkocht. Er kann gebacken, gedämpft, gebraten, gegrillt oder geräuchert werden und bleibt trotzdem zart und saftig. Zum Braten oder Grillen sollten Sie Filets mit Haut oder Loins wählen und Sie auf der Hautseite erhitzen.

Ganzer Fisch,
nach Spezifikation geschnitten

Filet,
interleaved oder IQF

Loins,
mit oder ohne Haut, IQF

Geräucherte und marinierte,
sowohl kalt- als auch heiß-
geräucherte Varianten