BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

GARNELEN

PANDALUS BOREALIS

GARNELEN

Eismeergarnelen (Pandalus borealis) leben in den eisigen und sauberen Gewässern des Nordatlantiks und des Arktischen Ozeans – von der Ostküste der USA, über Kanada, Grönland und Norwegen bis hin zum Ärmelkanal.

Die von Royal Greenland angebotenen Garnelen stammen vor allem aus Gewässern vor Westgrönland, Quebec und Neufundland, was alles MSC-zertifizierte Fänge sind.

Eismeergarnelen bevorzugen kalte, tiefe Gewässer, wo sie in 40 bis 1400 Meter Tiefe leben. Sie werden normalerweise gefangen, wenn sie fünf Jahre oder älter sind. Zum Vergleich: Asiatische Zuchtgarnelen werden nach nur fünf bis sechs Monaten geerntet. Eismeergarnelen sind sowohl im rohen wie gekochten Zustand rosa. Sie sind Zwitter, die als Männchen geboren werden, aber im Alter von drei bis vier Jahren das Geschlecht wechseln und dann als Weibchen weiterleben.

In Japan sind sie als Ama-ebi oder süße Garnelen bekannt, und genau das sind sie auch. Durch das kalte Wasser wachsen die Garnelen sehr langsam, wodurch sich Konsistenz und Geschmack der Garnelen voll entwickeln. Die Garnele hat ein herrlich rosafarbenes Fleisch und eine feste, saftige Konsistenz mit einem angenehmen, leicht süßlichen Meeresaroma.

Garnelen mit Schale

Garnelen mit Schale werden von unseren großen Fabrikschiffen vornehmlich in MSC-zertifizierten Gewässern vor der Küste Westgrönlands und um Spitzbergen gefangen. Diese Trawler haben Verarbeitungsanlagen an Bord und können die Garnelen innerhalb kürzester Zeit fangen, kochen, sortieren, verpacken und einfrieren. Sie bleiben auf See, bis die Laderäume gefüllt sind, was normalerweise sechs bis acht Wochen dauert. Garnelen mit Schale sind sowohl roh als auch gekocht erhältlich.

Gekocht und geschälte Garnelen

Die tiefgekühlten gekochten und geschälten Garnelen werden entweder auf offener See von großen Trawlern oder in Küstennähe von kleineren oder mittelgroßen Schiffen gefangen. Die Küstenfischerei erfolgt bei Westgrönland, Quebec und Neufundland. Diese Fischerei ist als nachhaltig MSC-zertifiziert. Wenn sie gefangen wurden, werden die Garnelen eingefroren und direkt an den Verarbeitungsbetrieben von Royal Greenland angelandet, wo sie gekocht, geschält und einzeln eingefroren werden. (IQF)

In Lake

Royal Greenlands Sortiment an Eismeergarnelen in Lake ist eine einfache, verzehrfertige Alternative zu gefrorenen Garnelen, die im Kühlschrank für schnelles Servieren bequem aufbewahrt werden kann.

Im Betrieb von Royal Greenland, der sich in der dänischen Stadt Aalborg befindet, werden die Garnelen gemäß den Wünschen der Kunden in Lake eingelegt und verpackt. Wir bieten eine Vielzahl von verschiedenen Laken wie salzarm und aromatisierte Laken an.

IN DER KÜCHE

Kulinarische Qualitäten

Eismeergarnelen haben ein herrlich rosafarbenes Fleisch und eine feste, saftige Konsistenz mit einem angenehmen Meeresaroma. Garnelen mit Schale sind fester als gekochte und geschälte Garnelen und haben einen leicht knackigen Biss. Ihr komplexer Geschmack mit milden Umami-Noten macht Eismeergarnelen zu einer eigenen Mahlzeit.

Geschmacksharmonie

Aromatisches grünes Gemüse wie Fenchel oder Topinambur tragen zum Biss und der Tiefe des Geschmacks bei. Süßsaure Früchte wie Apfel, Ananas oder Mango unterstreichen die Süße und geben eine exotische Note. Ein cremiges Element wie Crème fraîche oder Avocadocreme bringt die Aromen zusammen.

Zubereitungstipps

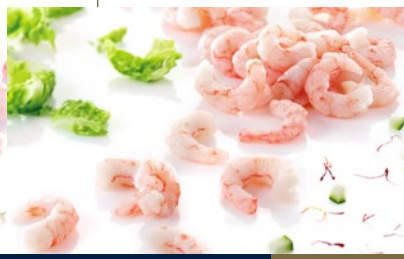
Die Garnele ist vielseitig verwendbar. Sie kann kalt gegessen werden oder kurz erwärmt werden. Dabei sollte auf alle Fälle ein zu langes Kochen vermieden werden, um das Aroma und die Saftigkeit der Garnele zu erhalten. Eismeergarnelen werden am besten als Hauptzutat einer Speise oder als selbstständiges Gericht serviert, so dass ihr komplexes Aroma nicht überlagert wird und voll und ganz genossen werden kann.

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Garnelen
roh, mit Kopf und Schale

Garnelen
gekocht, mit Kopf und Schale

Garnelen
gekocht und geschält

Garnelen
in Lake