

# FISK OG SKALDYR

---

## - OGSÅ VINTERMAD!

  
BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

**Royal Greenland®**

Royal Greenland  
**FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO**





# FISK OG SKALDYR

-velsmagende fisk til alle





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

**Royal Greenland®**

FISHERY   PROCESSING   QUALITY   ROUTE TO MARKET   IN THE KITCHEN

Royal Greenland er en af verdens største globale leverandører af fisk og skaldyr. Vi er en vertikalt integreret virksomhed, som tager stort ansvar for fisk og skaldyr fra fangst til færdigvare. Vores spidskompetence er arter fra Nordatlanten og Ishavet, herunder koldt-vandsrejer, hellefisk og torsk.

Royal Greenland har et nært samarbejde med de lokale fiskere, myndigheder og vores ejere, Grønlands selvstyre, med det formål at skabe værdi for vores kunder og forbrugere over hele verden. Vi tager ansvar for at producere kvalitetsfisk og -skaldyr, men også for at fremme en bæredygtig udvikling og velstand i det grønlandske samfund, ligesom i andre samfund i Nordatlanten, hvor vi er til stede.



**DIN - SEAFOODPARTNER**



## Fisk og skaldyr

unik kvalitet



### Frisk fisk og skaldyr fra Royal Greenland - unik kvalitet og smag fra de nordiske have

Vi leverer fisk og skaldyr til både det store køkken med mange serveringer, hvor tempoet er højt, køkkenet som mener at smagen & kvaliteten skal være i top, og til det gastronomiske køkken, hvor ønsket er højere kogekunst, og hvor madlavning ophøjes fra et håndværk til en kunst i harmoniske og æstetiske måltider!

Royal Greenlands mål er at levere velsmagende fisk til alle, både når vi tænker smag, stort udvalg af fisk og skaldyr, økonomi, ingen spild - samt selvfølgelig bæredygtigt fiskeri.





## FISK OG SKALDYR PÅ MENUEN – OGSÅ OM VINTEREN

Igen i år har vi ladet os inspirere af vinterens smage og råvarer, og det har vi fået nogle spændende og velsmagende opskrifter ud af.

Opskrifterne kan anvendes på buffeten, til menuservering, som tallerkenanretning, til både kolde og varme retter, på kryds og tværs og tilpasset, så de passer til dit køkken og dine gæster. Opskrifterne er udviklet til 10 personer.

I opskrifterne er der anvendt krydderurter og ingredienser, som leder tankerne hen på vintertid.

Mandler, æbler, appelsin, grønkål, jordskokker, svampe og porrer er bare nogle af dem.

Vi har inkluderet letgenkendelige retter, for eksempel en vinterudgave af

smørrebrød med fiskefilet og rejetatar med avokado, men vi har også leget med råvarerne og fundet på helt specielle og spændende ting. Vi har bl.a. skiftet ingredienserne i en klassisk sushirulle ud med savoykål, røget laks, peberrodscreme og masser af smukke, lyserøde, grønlandske stenbiderrogn på siden.

I folderen har vi taget udgangspunkt i de fisk og skaldyr, der passer rigtig godt til vintersæsonen. Laks og hellefisk, varmrøget og koldrøget, masser af rejer, panerede rødspætter, frisk, grønlandsk stenbiderrogn og mange flere. Vi håber, at alle opskrifterne vil inspirere dig, og give glæde i dit køkken og for dine gæster.

Royal Greenland  
– din samarbejdspartner



## Rejetatar med avokado, urter, kapers og vagtelæg

### Ingredienser – til 10 personer

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 800 g   | kogte og pillede rejer     |
| 8 stk.  | avokadoer                  |
| 1 stk.  | lime, saft                 |
| 2 stk.  | hakkede rødløg             |
| 1 tsk.  | tabasco                    |
| 1 dl    | kapers                     |
| 15 stk. | vagtelæg                   |
| 1 dl    | hakket koriander           |
|         | ærteskud til pynt          |
| 100 g   | rød stenbiderrogn til pynt |

Hak avokadoerne og ca. 600 g rejer. Vend dem med lime, hakket koriander, kapers og hakkede rødløg.

Smag til med tabasco, salt og peber.

Vagtelæg koges 3 minutter, hvorefter de pilles og halveres.

Rejetataren presses ned i en udstikkerring på en tallerkenen og der pyntes med rejer, vagtelæg, rogn og ærteskud.

Servér med brød.



## Fiskesuppe med skalrejer og sprøde grøntsager

### Ingredienser – til 10 personer

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 12 dl  | fiskefond               |
| 6 dl   | tør hvidvin             |
| 4 stk. | finthakkede skalotteløg |
| 6 dl   | piskefløde              |
| 2000 g | skalrejer               |
| 2 stk. | fennikel                |
| 1 bdt. | fintsnittet forårsløg   |
| 6 stk. | skrællede gulerødder    |
| 4 dl   | ærter                   |
| 6 stk. | tomater                 |
| 1 bdt. | finthakket kørvel       |

Kog hvidvin og finthakket skalotteløg sammen til ca. halvdelen. Tilsæt fiskefond og kog i yderligere ca. 5 minutter. Tilsæt fløde og kog, til der ca. er 2 liter tilbage. Smag til med salt og peber.

Pil skalrejerne. Gem evt. 10-20 stk. til at pynte med. Skær gulerødder, forårsløg og fennikel i små stykker. Fjern kernerne fra tomaterne og skær dem i små tern. Tilsæt grøntsager og rejer til suppen, og bring den til kogepunktet. Tilsæt kørvel og ærter, og smag til med salt og peber.

Servér med brød.





## Stenbiderrogn med krydderurteristet brød, persilleolie, grillet peberfrugtdip og vagtelæg

### Ingredienser - til 10 personer

|           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| 300 g     | stenbiderrogn                         |
| 1 bdt.    | fintsnittet purløg                    |
| 2 stk.    | finthakkede skalotteløg               |
| 2 stk.    | peberfrugter (rød eller orange)       |
| 1 dl      | olivenolie                            |
| 1 tsk.    | stærk chilisauce                      |
| 1½ dl     | finthakket persille                   |
| 1 fed     | hvidløg                               |
| 1 dl      | ristede mandler                       |
| 2 dl      | olivenolie                            |
| 20 skiver | brød - gerne daggammelt, lyst rugbrød |
|           | salt og peber                         |

Skyl de optøede stenbiderrogn, afdryp og tilsæt salt. Vend stenbiderrognen med finthakket purløg og skalotteløg og smag til med salt og peber.

Grill peberfrugterne i ovnen ved ca. 220°C til de er møre (ca. 35 minutter). Efter afkøling fjernes skind og kerner. Blend dem med chilisauce og olivenolie, og krydr med salt og peber.

Til persilleolien blendes persille, hvidløg, ristede mandler og olivenolie.

Skær brødet i stave og smør dem med de to krydderolier. Bag dem ved 180°C i ca. 20 minutter, til de er gyldne og sprøde. Kog vagtelæggene i 3 minutter og halvér dem. Servér stenbiderrognen med den resterende krydderolie, de ristede brødkiks og vagtelæg som en lille appetizer.





## Koldrøgede laksesushiruller med savoykål, peberrodscreme, avocado og agurk

### Ingredienser – til 10 personer

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 750 g     | koldrøget laks i skiver |
| 1 stk.    | savoykål                |
| 600 g     | friskost                |
| 2-3 spsk. | friskrevet peberrod     |
| 1 stk.    | citron, saft            |
| 1 fed     | hvidløg                 |
| ¼ bdt.    | finthakket dild         |
| 1 stk.    | agurk                   |
| 4 stk.    | avokadoer               |
| 150 g     | stenbiderrogn           |
|           | salt og peber           |

Fjern de groveste blade på kålen. Pil derefter de yderste blade af og fjern stokken med en kniv. Blanchér kålbladene i letsaltet vand i 3-4 minutter. Læg dem i koldt vand og tør dem derefter mellem et viskestykke.

Rør friskost, revet peberrod, citronsaft, presset hvidløg, hakket dild, salt og peber til en jævn masse.

Fordel kålen på husholdningsfilm. Læg lakseskiver ovenpå og smør med peberrodscremen. Læg agurke- og avokadostave på og rul stramt sammen. Stil rullerne i fryseren i ca. 1 time, så de er skalfrosne og nemme at skære i skiver.

Servér med stenbiderrogn.





## Gravad laks på kartoffelcarpaccio med sprøde urter og marinerede rødløg

### Ingredienser - til 10 personer

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 1000 g  | gravad laks            |
| 10 stk. | bagekartofler, vaskede |
| 1 dl    | olie                   |
| 250 g   | mayonnaise             |
| 3 spsk. | stærk chilisaucé       |
| 15 små  | pillede rødløg         |
| 2 dl    | eddike                 |
| ¼ bdt.  | dild                   |
| 1 potte | brøndkarse             |
|         | salt og peber          |

Flæk de pillede rødløg, giv dem et let opkog i eddiken og lad dem derefter køle af.

Skær bagekartoflerne i tynde skiver. Læg dem på en bageplade med bagepapir, dryp med olie og drys med salt. Bag dem i en 220°C varm ovn i ca. 15 minutter til de er gyldne og let sprøde. Derefter stilles de til afkøling. Mayonnaise og chilisaucé røres sammen.

Fordel de bagte kartofler løst på en tallerken, og læg den gravede laks ovenpå.

Pynt med syltede rødløg, chilimayonnaise og drys let med urter. Servér med brød.





# Koldrøget torsk med æbler og ristede mandler

## Ingredienser – til 10 personer

|         |                                         |
|---------|-----------------------------------------|
| 750 g   | koldrøget torsk                         |
| 10 stk. | æbler                                   |
| ¼ bdt.  | bredbladet persille                     |
| 1 fed   | hvidløg                                 |
| 1 dl    | olivenolie                              |
| 1 stk.  | citron, saft og skal, (usprøjtet)       |
| 200 g   | mandler                                 |
| 40 g    | smør                                    |
| 100 g   | stenbiderrogn til pynt<br>salt og peber |

Æblerne skæres i tynde både og vendes med fintrevet citronskal, citronsaft, presset hvidløg, olivenolie, grofthakket persille, salt og peber.

Hak mandlerne groft og rist dem med smør på en pande til de er gyldne. Stil til afkøling.

Fordel torskeskiverne på en tallerken. Anret æblesalaten i midten, drys med mandler og stenbiderrogn.

Servér med groft brød.





### Ingredienser - til 10 personer

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| 10 stk.   | røgede hellefiskeportioner  |
| 600 g     | rødbede                     |
| 600 g     | persillerødder              |
| 600 g     | pastinakker                 |
| ½ dl      | olie                        |
| 1 dl      | hakket, bredbladet persille |
| 10 friske | eller 20 tørrede abrikoser  |

### Vinaigrette

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 2 dl    | finthakkede kapers     |
| 1 dl    | finthakket skalotteløg |
| 1 dl    | finthakket koriander   |
| 1½ dl   | æbleeddike             |
| 3 dl    | olivenolie             |
| 2 spsk. | dijonsennep            |

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 1 potte | ærteskud til pynt          |
| 100 g   | rød stenbiderrogn til pynt |
|         | salt og peber              |

**Vinaigrette:** Pisk eddike og sennep sammen. Tilsæt olivenolie langsomt under kraftig piskning. Tilsæt de hakkede kapers, skalotteløg og finthakket koriander. Smag til med salt og peber.

Skræl rodfrugterne og skær dem i lange stave. Læg dem i en bradepande med olie, salt og peber og bag i ovn ved 200°C i ca. 30 minutter.

Snit abrikoserne i både. Vend de afkølede rodfrugter, hakket persille og abrikoser sammen.

Anret grøntsager med abrikoser på en tallerken. Hellefiskeportionerne placeres ovenpå og serveres med kapersvinaigrette. Pynt med stenbiderrogn og ærteskud.

Servér med brød.

Varmrøgede hellefiskeportioner med stegte rodfrugter, abrikos og kapersvinaigrette





## Varmrøget hellefisk med rygeostcreme, radiser, grønkål og rugbrødscrumble

### Ingredienser – til 10 personer

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| 800 g     | varmrøget hellefiskefilet       |
| 400 g     | rygeost                         |
| 3 dl      | fløde                           |
| 1 tsk.    | stærk chilisauc                 |
| 1-2 fed   | hvidløg                         |
| 1 stk.    | citron, saft og skal (usprøjet) |
| 300 g     | skyllet grønkål                 |
| 300 g     | spidskål                        |
| 2 bdt.    | radisser                        |
| 12 skiver | rugbrød                         |
| 1 dl      | olie                            |
|           | salt og peber                   |

Rør rygeost, fløde og chilisauc sammen. Tilsæt citronsaft og revet citronskal, hvidløg, salt og peber (cremen kan evt. kommes i en sifonflaske med én patron, hvis man ønsker en mere luftig skum).

Snit de to slags kål i fine strimler og skær radisserne i skiver. Rugbrødet skæres i tern og ristes i ovnen ved 160°C i ca. 14 minutter, eller til de er sprøde.

Anret i glas, hvor de forskellige ingredienser lægges lagvist. Top med plukket hellefisk.







## Koldrøget hellefisk med græskarsalat, rugbrødstern og yoghurtdressing

### Ingredienser - til 10 personer

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| 750 g     | røget hellefisk i skiver |
| 3 stk.    | hokkaidogræskar          |
| ½ dl      | olie                     |
| 1 bdt.    | forårsløg                |
| 3 dl      | ærter                    |
| 1 stk.    | frisésalat               |
| 10 skiver | rugbrød                  |
| 3 dl      | sødmælksyoghurt          |
| 1 dl      | fløde                    |
| 2 spsk.   | rosa peber               |
| 1 stk.    | citron                   |
|           | salt og peber            |
|           | Pynt evt. med snow crab  |

Græskarrene flækkes og indmaden tages ud med en ske. Skallen skæres af med en kniv og græskarkødet skæres i grove stykker, vendes med olie og bages i ovn ved 180°C i ca. 25 minutter, til de er møre. Tages ud og afkøles.

Rugbrødet skæres i tern og bages i ovn ved 180°C i ca. 15 minutter, til de er sprøde. Tages ud og afkøles.

Forårsløgene snittes fint og frisésalaten plukkes.

**Dressing:** Yoghurt, fløde, citronsaft, let knust rosa peber, (gem lidt rosa peber til pynt) salt og peber røres sammen.

**Anretning:** Fordel frisésalaten og græskar på tallerkner. Læg derpå den røgede hellefisk og drys med ærter, hakkede forårsløg, rugbrødstern og drys let med rosa peber. Servér med yoghurtdressing og pynt evt. med snow crab. Servér med brød.







## Vi er stolte over vores lækre gravad og røgede fiskeprodukter...

Royal Greenland har produceret røget og marineret fisk siden 1988 og har medarbejdere med over 20 års erfaring i at producere den allerbedste kvalitet. Vi bruger kun den bedste fisk i vores produktion og er meget omhyggelige med hvert eneste produktionstrin, især omkring fødevarer sikkerheden. Royal Greenland garanterer, at der ikke udvikles listeriabakterier i vores røgede produktsortiment under hele holdbarhedstiden.

### **RØGET OG GRAVAD FISK I KØKKENET**

Gravad, varm- og koldrøget fisk er en populær og sund delikatesse, der er rig på omega-3-fedtsyrer.

Royal Greenlands røgede og gravad fisk er spiseklar, hvilket gør dem til en perfekt ingrediens i et sundt måltid, som stort set ikke kræver nogen tilberedningstid.



## Varmrøgede lakseportioner med aubergine-/chipotlepuré og sprøde salater

### Ingredienser - til 10 personer

|          |                                              |
|----------|----------------------------------------------|
| 2 sider  | varmrøget laks                               |
| 3 stk.   | auberginer                                   |
| 1 spsk.  | chipotle (røget paprika)                     |
| 1½ dl    | olivenolie                                   |
| 1 fed    | hvidløg                                      |
| 1 dl     | finthakket persille                          |
| 1 stk.   | citron, saft og skal (usprøjtet)             |
| 100 g    | feldsalat                                    |
| 2 stk.   | fintsnittet fennikel                         |
| 3 kviste | dild til pynt                                |
| 100 g    | sort stenbiderrogn til pynt<br>salt og peber |

Bag auberginerne i ovnen ved 200°C i ca. 40 minutter, til de er møre. Lad dem køle af og flæk dem.

Derefter skræbes kødet ud og kommes i en foodprocessor sammen med chipotle, olivenolie, presset hvidløg, hakket persille, citronsaft og -skal, salt og peber. Det hele køres til en jævn masse (ca. 1 minut).

Skær laksen i portioner og anret med feldsalat vendt med fintsnittet fennikel, aubergine-/chipotlepuré og pyntes med sort stenbiderrogn og dildkviste.

Servér evt. med groft brød.



# Varmrøgede peberlakse- portioner med bagte porrer, bønner og sellerimayo

## Ingredienser – til 10 personer

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 2 sider | varmrøget laks med peber         |
| 10 stk. | små porrer                       |
| 300 g   | grønne bønner                    |
| 1 stk.  | knoldselleri                     |
| ½ dl    | olie                             |
| 250 g   | mayonnaise                       |
| 1 dl    | finthakket, bredbladet persille  |
| 1 stk.  | citron                           |
| 1 fed   | hvidløg                          |
| 150 g   | semi-dried cherrytomater         |
| 100 g   | rød stenbiderrogn                |
| 1 potte | brødkarse som pynt salt og peber |

Skræl knoldsellerien og skær den i grove tern. Vend ternene med olie og bag dem i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter, til de er møre. Blend de kølede selleritern med mayonnaise, citronsaft, presset hvidløg, hakket persille, og smag til med salt og peber.

Skær toppen af porrerne. Flæk porrerne på langs og skyl dem. Læg på en bradepande, dryp med olie og drys med salt og peber. Bag dem ved 200°C i ca. 15 minutter. Bønnerne blanches i letsaltet vand. De bagte porrer og bønnerne fordeles på en tallerken.

Laksen skæres i portioner og anrettes ovenpå. Pynt med rød stenbiderrogn, brødkarse, semi-dried cherrytomater og sellerimayonnaise.

Servér evt. med brød.





## Stegt hellefisk med snow crab, jordskokker, rødbede og hindbærsauce

### Ingredienser – til 10 personer

|         |                                                     |
|---------|-----------------------------------------------------|
| 10 stk. | hellefiskeløins                                     |
| 4 stk.  | snow crab<br>(kødet af 4 hele stk.)                 |
| 75 g    | smør                                                |
| 1½ kg   | vaskede jordskokker                                 |
| ½ dl    | olie                                                |
| 250 g   | skrællede rødbeder                                  |
| 2 stk.  | finthakkede rødløg                                  |
| ¼ bdt.  | bredbladet persille,<br>let hakket<br>salt og peber |

### Sauce

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 2 dl   | fiskefond                      |
| 1 dl   | hindbæreddike                  |
| 3 stk. | finthakkede skalotteløg        |
| 4 dl   | fløde                          |
| 150 g  | friske eller<br>frosne hindbær |

Kog fiskefond, eddike og skalotteløg sammen i ca. 3-4 minutter. Tilsæt fløde og kog yderligere i ca. 4-5 minutter til saucen opnår en let cremet konsistens. Smag til med salt og peber (evt. eddike). Før servering kommes de lethakkede hindbær i, og saucen gives et let opkog.

Rødbederne skrælles og høvles med en skrællekniv i tynde skiver, som lægges i isvand, så de bliver sprøde og krøller let. Skær jordskokkerne i grove stykker og vend dem i olie. Bag dem i ovn ved 165°C i ca. 25 minutter til de er møre og gyldne.

Steg hellefisken på en pande med smør til de er gyldne – ca. 3 minutter på hver side. Krydr med salt og peber. Kødet fra snow crabben pilles forsigtigt ud. Brug evt. en saks til åbne klørerne. Læg dem på et stykke bagepapir og lun i ovnen ved 180°C i ca. 2 minutter.

Fordel de varme jordskokker på tallerkner. Anret hellefisken ovenpå og drys med persille, rødløg og de sprøde rødbeder. Top med den lune snow crab og servér med varm hindbærsauce.



Det er blot  
en myte,  
at fersk fisk er  
bedre en frossen...!

...mange fordele ved frost: høj kvalitet, mindre madspild,  
større fleksibilitet og en god pris!

Royal Greenland  
FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO

Intet spild

Altid på lager

Nem at dosere

Ensartede stykker

Vægtgaranti

God bakteriologi

Høj kvalitet



## Vidste du, at hurtig indfrysning sikrer fiskens høje kvalitet og indhold af vitaminer og mineraler?

Vi er stolte af vores frosne fisk, fordi den kommer fra de iskolde, nordiske have med gode vækstbetingelser, som giver god fisk af høj kvalitet.

### HELLEFISK OG TORSK FANGES I DET KOLDE ATLANTEN (FAO 21 OG 27):

- Royal Greenland anbefaler fisk fra havene omkring os. Det iskolde vand i Nordatlanten giver en langsom vækst og en bedre og fastere kødstruktur. Fisken er rig på gode fedtstoffer, vitaminer og mineraler, inklusiv blandt andet omega-3 og D-vitamin.
- **GLASERING:** Vores naturfisk er glaseret med et tyndt lag vand for at beskytte fisken. Fisken sælges som nettovægt – kunden betaler ikke for vandet.
- **PORTIONSSTØRRELSE:** I vores sortiment tilbyder vi delikate fiskeportioner, som gør det nemt og enkelt at justere mængden til forskellige portionsstørrelser = ingen spild.
- **NATURFISK:** Vi har et stort udvalg af forskellige fiskearter skåret i fileter, portioner og loins.
- **LEVERINGSSIKKERHED:** Vi leverer frossen fisk hele året! Uanset årstiden kan du altså have fisk på menuen.
- **GOD PRIS:** Mindre prisfølsomhed med hensyn til sæson, vejr og kvoter – fisken opbevares jo på frost.
- **FISKERI:** Fisk som fanges langt fra land fileteres og fryses direkte ombord på båden for at sikre fiskens kvalitet. Ved kystnært fiskeri leveres fisken helt frisk til vores lokale fabrikker på Grønland, hvor den fileteres og fryses med det samme. Begge metoder garanterer høj kvalitet og leveringssikkerhed.





### Ingredienser – til 10 personer

|         |                                            |
|---------|--------------------------------------------|
| 1800 g  | Nutaaq™ torskefilet                        |
| 3 stk.  | æggeblommer                                |
| 1 tsk.  | salt                                       |
| 3 dl    | piskefløde                                 |
| 1 dl    | finthakket persille                        |
| 75 g    | smør                                       |
| 900 g   | grønkål, rensset og vasket                 |
| 1000 g  | svampemix                                  |
| 150 g   | smør                                       |
| 8-10 cm | ingefær, skrællet og skåret i tynde skiver |
| 3 dl    | soyasauce                                  |
| 1 dl    | olivenolie                                 |
|         | salt og peber                              |

Af den brede del af fileterne skæres 20 torske portioner (10 med skind og 10 uden). Halestykkerne uden skind (ca. 300 g) skæres også fra. Halestykkerne køres seje med salt i en foodprocessor. Tilsæt æggeblommer og kørs igen. Tilsæt fløde under omrøring. Til sidst køres persille, salt og peber i til en jævn masse.

De 10 torskestykker uden skind smøres med fars på den ene side og sættes på en smurt bageplade ved 165°C i ovn i ca. 8-10 minutter. De resterende stykker torsk ridses let i skindet og krydres med salt og peber. Steg med skindsiden ned ad i smør ved jævn varme. Vend når skindet er gyldent og sprødt. Steg et sidste øjeblik til fisken er tilberedt. Svampene skæres i grove stykker og ristes i smør på en pande til de er gyldne, og krydres med salt og peber. Grønkålen plukkes let og kommes i kogende vand med salt i ca. 1 minut.

Ingefæren skrælles og skæres i tynde skiver, og koges med soya og groft peber til der ca. er 2/3 tilbage. Tag fra varmen og pisk olivenolie i.

Anret kål og svampe på tallerknerne og læg de to fisk oven på. Soya-/ingefærsaucen fordeles henover.

Servér evt. med groft brød.

## Nutaaq™ Torsk med grønål, svampe og ingefær





## To slags torsk i ovn med spidskål og estragonsauce

### Ingredienser – til 10 personer

|         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| 10 stk. | torskeloins                        |
| 2½ stk. | rød eller grøn spidskål            |
| 1 stk.  | citron, fintrevet skal (usprøjtet) |
| ½ bdt.  | finthakket kørvel                  |
| 100 g   | friskrevet parmesan                |
| 2½ dl   | frysetørrede kirsebær              |
| 2 dl    | pankomel                           |
| 1 dl    | finthakket frisk rosmarin          |
| 1 dl    | olie                               |
| 1 dl    | friskhakket estragon               |
| 3 stk.  | finthakkede skalotteløg            |
| 1 dl    | estragoneddike                     |
| 2 dl    | tør hvidvin                        |
| 4 dl    | fiskefond                          |
| 3 dl    | piskefløde                         |
| 300 g   | rejer                              |
|         | salt og peber                      |

Torskeloins deles i to. Det ene stykke lægges på en smurt bradepande og krydres let med salt og peber. Bag i ovn ved 160°C i ca. 8 minutter.

Det andet stykke vendes i pankomel, rosmarin og frysetørrede kirsebær, som er blendet let sammen. **Steg ved lav varme** i ca. 3 minutter på hver side.

De yderste blade fjernes fra kålen. Del den i kvarte på langs og kog i letsaltet vand i ca. 3-4 minutter. Tag op og dryp af.

Kog skalotteløg sammen med eddike og hvidvin. Tilsæt fiskefond og kog 1/3 ind. Tilsæt fløde, friskhakket estragon og kog til en cremet konsistens. Smag til med salt og peber.

Anret den varme spidskål på en tallerken. Riv citronskal og parmesan ud over kålen og drys med finthakket kørvel. Placér torskestykkerne ved siden af, og hæld sauceen ved.

Pynt med rejer.









# Paneret rødspætte med grønkålssalat, ristede skorzonerrødder og lun appelsinpesto

## Ingredienser – til 10 personer

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| 10 stk.   | panerede rødspætter      |
| 10 skiver | grøvbrød                 |
| 300 g     | renset og vasket grønkål |
| 300 g     | skorzonerrødder          |
| 75 g      | smør                     |
| ½ dl      | olie                     |
| 200 g     | pillede rejer            |
| 100 g     | stenbiderrogn            |
|           | dildkviste til pynt      |

## Appelsinpesto:

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 1 stk. | appelsin, saft og skal (usprøjtet) |
| 1 ½ dl | olivenolie                         |
| 1 dl   | kapers                             |
| 1 dl   | pinjekerner                        |
| 1 dl   | finthakket basilikum               |

100 g grønkål lægges på en bradepande, dryppes med olie og bages i ovnen ved 180°C i ca. 18 minutter, til det er sprødt. Den resterende grønkål kommes i en gryde med letsaltet, kogende vand i ca. 15 sekunder. Tag op og læg det i en skål med koldt vand.

Skorzonerrødder skrælles, skæres i skrå skiver og ristes på en pande med smør, til de er gyldne. Smag til med salt og peber.

Tilbered rødspætteleterne som anvist på emballagen.

**Appelsinpesto:** Rist pinjekernerne på en tør pande til de er let gyldne. Tag derefter fra varmen og tilsæt kapers, appelsinsaft og skal og olivenolie. Blend så det stadig har en grov konsistens. Når pestoen er lun, tilsættes den finthakkede basilikum.

Fordel den kogte kål på brødet og kom rødspætten ovenpå. Pynt med ristede skorzonerrødder, den sprøde grønkål, stenbiderrogn, rejer og dildkviste.

Servér med appelsinpesto.



## Rejer

|                         |     |       |           |             |
|-------------------------|-----|-------|-----------|-------------|
| Luksus rejer, XXL, GULD | MSC | Count | 95 - 125  | 105 448 020 |
| Luksus rejer, XL        | MSC | Count | 125 - 175 | 105 446 020 |
| Luksus rejer, L         | MSC | Count | 75 - 275  | 105 444 020 |

|                     |     |       |          |             |
|---------------------|-----|-------|----------|-------------|
| Skalrejer (søkogte) | MSC | Count | 70 - 90  | 104 620 200 |
| Skalrejer (søkogte) | MSC | Count | 80 - 100 | 104 628 200 |
| Skalrejer (søkogte) | MSC | Count | 90 - 130 | 104 635 200 |

|                        |     |       |          |             |
|------------------------|-----|-------|----------|-------------|
| Luksus rejer XXL, lage | MSC | Count | 95 - 125 | 107 530 000 |
|------------------------|-----|-------|----------|-------------|

## Hellefisk

|                 |  |           |             |
|-----------------|--|-----------|-------------|
| Hellefiskeloins |  | 90 - 130g | 121 184 520 |
|-----------------|--|-----------|-------------|

|                                        |  |                 |             |
|----------------------------------------|--|-----------------|-------------|
| Røget hellefisk skiveskåret            |  | 600 - 1000g     | 121 747 013 |
| Røget hellefisk skiveskåret            |  | 1000 - 1400g    | 121 747 413 |
| Varmrøget hellefiskefilet naturel      |  | 800 - 1300g     | 121 760 011 |
| Varmrøgede hellefiskeportioner naturel |  | (ca. 100g x 10) | 121 760 111 |

## Torsk

|                                     |     |            |             |
|-------------------------------------|-----|------------|-------------|
| Torskefilet m. skind og ben, Nutaaq |     | 225 - 450g | 130 822 020 |
| Torskeloins fra Grønland            |     | 120 - 140g | 130 979 848 |
| Torskeloins                         | MSC | 120 - 140g | 130 600 844 |

|                                             |  |             |             |
|---------------------------------------------|--|-------------|-------------|
| Røget torsk fra Grl., hel filet skiveskåret |  | 700 - 1300g | 130 310 111 |
|---------------------------------------------|--|-------------|-------------|

## Stenbiderrogn

|                                |     |      |             |
|--------------------------------|-----|------|-------------|
| Stenbiderrogn, naturel frossen | MSC | 100g | 182 900 100 |
| Stenbiderrogn, sort            | MSC | 250g | 182 250 003 |
| Stenbiderrogn, rød             | MSC | 250g | 182 250 004 |

## Snekrabbe

|                      |  |            |             |
|----------------------|--|------------|-------------|
| Snekrabbe, sektioner |  | 140 - 225g | 118 111 000 |
|----------------------|--|------------|-------------|

## Laks

|                                              |  |             |             |
|----------------------------------------------|--|-------------|-------------|
| Røget laks, <b>GOURMETTRIM®</b> skiveskåret  |  | 900 - 1400g | 141 315 111 |
| Gravad laks, <b>GOURMETTRIM®</b> skiveskåret |  | 900 - 1400g | 141 838 111 |
| Varmrøget laksefilet med peber               |  | 900 - 1600g | 141 411 011 |
| Varmrøget laksefilet naturel                 |  | 900 - 1600g | 141 410 011 |

## Rødspætter

|                                    |     |            |             |
|------------------------------------|-----|------------|-------------|
| Rødspættefilet, færdigstegt        | MSC | 70 - 100g  | 152 709 500 |
| Rødspættefilet, økologisk panering | MSC | 120 - 140g | 152 120 140 |
| Rødspættefilet, glutenfri panering | MSC | 100 - 130g | 152 555 005 |

