Rotbarsch



OPTIK & GESCHMACK

Auffällig ist die Rotfärbung der Fische, die ihnen auch den Namen gab. Sie sind leuchtend rot mit einigen dunkleren Marmorierungen auf dem Rücken und einem hellen Rosa auf dem Bauch. Die Maulhöhlen sind hellrot gefärbt. Ein weiteres Merkmal sind die harten, festsitzenden Schuppen mit den leicht zugespitzten Dornen am hinteren Rand, wodurch sich die Fische sehr rau anfühlen.

Rotbarschfleisch ist fest, von rotweißem Aussehen und ausgesprochen wohlschmeckend. Es enthält kaum Fett.

HERKUNFT

Die Rotbarsche leben in Schwärmen hauptsächlich im Nordatlantik und bevorzugen Wassertemperaturen zwischen 3 und 8 Grad Celsius und Tiefen bis zu 1.000 m. Wichtigste Aufenthaltsräume sind das europäische Nordmeer von Spitzbergen über Island, Grönland bis zu den Färöern und südliche Zonen bei Schottland, Westirland, im Skagerrak und vor

der schwedischen Westküste.

LEBENSWEISE

Die Rotbarsche gehören zu den Knochenfischen und werden zur Familie der Panzerwangen gezählt. Eine biologische Besonderheit dieser Fische: Die weiblichen Tiere bringen lebende Jungtiere zur Welt. Die Eier reifen im Leib der Muttertiere heran, zwischen März und Juni werden bis zu 150.000 Larven geboren. Rotbarsche ernähren sich von Garnelen, Krabben und kleinen Fischen wie Heringen, Lodden und Jungdorschen. Sie wachsen ungewöhnlich langsam, können aber bis zu 50 Jahre alt werden. In diesem Alter messen Rotbarsche etwa einen Meter und wiegen rund 12 kg.

SAISON

Der Rotbarsch wird das ganze Jahr über vor Island gefangen und ist deshalb saisonunabhängig in gleichbleibender Qualität erhältlich.