

Krabben - Scampi und Co. (Info)

Kategorien: Information, Fisch

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Es ist nicht alles "Krabbe", was wir so bezeichnen. Generell unterscheidet man zwischen Hummer, Languste, Krabbe und Garnele.

- Zum Hummer gehoeren die sog. Scampi, die in Frankreich als Langustine und in Deutschland als Kaisergranat bezeichnet werden. Erkennbar sind sie daran, dass sie ein flaches Schwanzende und Scheren haben. Das Fleisch ist sehr zart und aromatisch. Frische Scampi werden in Deutschland fast nie angeboten, deshalb muss man auf TK-Ware zurueckgreifen. Hummer wird lebend verkauft und sollten vor jeder Weiterverarbeitung getoetet werden (kopfueber in stark kochendes Wasser geben).

-Langusten haben im Gegensatz zum Hummer keine Scheren. Erkennen kann man sie gut an ihren auffaellig langen Fuehlern. Langusten gibt es in zahlreichen Arten und unterschiedlichen Gewichten. Kleine Langusten mit einem Gewicht von ca. 400 g schmecken am besten.

- Garnelen oder Riesengarnelen kommen in fast allen Weltmeeren vor. Sie werden bis zu 20 cm lang und sind oft auch unter dem Namen King Prawns oder Hummerkrabben im Handel; daher die Verwechslung. Kaltwassergarnelen sind immer aromatischer als die Warmwassergarnelen, die in Asien gezuechtet werden. Allerdings machen die Garnelen aus Asien den groessten Marktanteil aus. Garnelen werden hierzulande fast immer tiefgekuehlt angeboten. Sie koennen in der Schale zubereitet werden oder vorher geschaelt werden.

- Nordseekrabben kommen aus dem Wattenmeer der Nordsee. Sie sind hoechstens 6 cm lang und haben sehr lange Fuehler. Sie werden sofort nach dem Fang auf dem Schiff abgekocht und kommen so in den Handel. Sie zeichnen sich durch ein sehr aromatisches, intensiv schmeckendes, salziges Aroma aus und passen gut zu Butterbrot, Ruehrei oder Folienkartoffeln mit Crème fraiche.

- Des weiteren gibt es noch Flusskrebse, die Suesswasserverwandten des Hummers. Heute kommen sie meistens aus Skandinavien oder Osteuropa. Hochsaison ist Mai bis August. Flusskrebse werden eigentlich immer im Sud gekocht und dann als Salat oder pur serviert. Sehr gut ist ein Salat aus ausgeloesten Flusskrebsschwaenzen, wildem Reis und Tomatenstuecken in einer Sauce aus Crème fraiche, Cayennepfeffer, Zitrone und Dill.

Rezepte: Gefuellte Tomaten mit Nordseekrabben Garnelen mit Zuckerschoten in Kokosmilch Garnelenbutter