
Der kleine Speisen- und Exoten-Knigge ²¹⁰⁰

**Umgang mit schwierig zu
essenden Speisen, exotischen
Früchten und Sushi**

Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	5
GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1. AUFLAGE.....	10
„WIR DEUTSCHEN KÖNNEN EIN WIRTSCHAFTSWUNDER MACHEN	10
... <i>aber keinen Salat</i> “	10
TAFELFREUDEN UND	11
TAFELKULTUR	11
VORWORT ZUR AKTUELLEN AUFLAGE	13
WAS DER BAUER NICHT KENNT	13
... <i>das isst er nicht</i>	13
TEIL 1 – LECKERES, UNGEWOHNTES, SCHWIERIG ZU ESSENDES	15
ESSEN MIT HÄNDEN UND BESTECKTEILEN	16
SCHWIERIG ZU ESSENDE SPEISEN	16
<i>Von Exoten, Sushi und Hummer</i>	16
<i>Finger- und Füße waschen</i>	17
WIENER SCHNITZEL – SCHNITZEL WIENER ART	17
<i>Das gute, alte Schnitzel</i>	17
DIE ERSTE MAHLZEIT AM TAGE	18
BEIM FRÜHSTÜCK.....	18
<i>Die wichtigste Mahlzeit am Tage</i>	18
<i>Das Frühstücks-Ei</i>	18
<i>Omelette</i>	18
VORSPEISEN UND SUPPEN	19
„LASST UNS BEGINNEN“	19
<i>Kaviar</i>	19
<i>Spaghetti</i>	20
<i>Das Geheimnis der Trüffel</i>	20
<i>Suppe mit Blätterteighaube</i>	21
<i>Bouillabaisse</i>	21

<i>Hering – der jungfräuliche Matjes</i>	22
AUF DEM STEHEMPFANG	22
„BITTE BEDIENEN SIE SICH“	22
<i>Fingerfood</i>	22
<i>Kanapees (Canapés)</i>	23
<i>Flying Buffets</i>	23
DIE KLASSISCHEN MEERESFRÜCHTE	24
VON AUSTER BIS HUMMER	24
<i>Auſtern – Die Perlen des Meeres</i>	24
<i>Jakobsmuschel – Coquille Saint-Jaques</i>	26
<i>Miesmuscheln im Sud</i>	26
<i>Riesengarnelen</i>	27
<i>Hummer</i>	27
<i>Seeigel</i>	28
<i>Exotische Früchte des Meeres</i>	28
SPEZIALITÄTEN ALS HAUPTGERICHTE	30
<i>Spargel</i>	30
<i>Fondue Bourguignonne</i>	30
<i>Fondue Chinoise</i>	30
SUSHI UND ANDERES ASIATISCHES	31
<i>Auf nach Japan</i>	31
<i>Sushi</i>	31
<i>Beim Chinesen</i>	33
SKORPIONE AM SPIEB	34
<i>Na denn mal guten Appetit</i>	34
<i>Pizza aus Neapel</i>	35
TEIL 2 – KÄSE, EXOTISCHE FRÜCHTE, KUCHEN UND SÜßES	36
KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN	37
NACH DEM HAUPTGERICHT	37
– <i>oder auch nicht</i>	37
<i>Käsegruppen</i>	37
<i>Die Käse-Platte</i>	38
<i>Darreichungsformen von Käse</i>	39

<i>Käseangebote</i>	39
<i>Käsefondue</i>	40
<i>Käse ist eine Leidenschaft</i>	40
KUCHEN, TORTEN UND GEBÄCKSTÜCKE	43
DIE KLEINEN KALORIENBOMBEN	43
... und dann gleich zwei Stück	43
<i>Farbenprächtige Cupcakes</i>	44
<i>Macarons</i>	44
<i>Tea-Time</i>	45
<i>Petits Fours und Pralinen</i>	45
<i>Konfetti</i>	45
<i>Dominosteine</i>	46
<i>Marzipan</i>	46
SÜßES	46
<i>Die Schlagsahne</i>	46
<i>Speiseeis</i>	47
WELT DER EXOTISCHEN FRÜCHTE	48
APFELBANANE BIS ZWERGPOMERANZE	48
<i>Exotische Früchte</i>	48
TEIL 3 – EXKLUSIVES, EXOTISCHES UND EXTREMES	62
DER MENSCH LEBT NICHT VOM BROT ALLEIN	63
EXKLUSIVES	63
<i>Safran</i>	63
<i>Gold, Blattsilber und Silberflocken</i>	63
<i>Perlen vor die Säue werfen?</i>	63
<i>Manna – die Speise aus dem Himmel</i>	63
BLÜHENDE SCHÖNHEITEN	64
<i>Vom Gänseblümchen bis zur Rose</i>	64
<i>Dahlie und Fuchsie</i>	64
<i>Rosen, Gänseblümchen und andere</i>	64
<i>Kapuzinerkresse</i>	64
<i>Kakteen</i>	64
AUSGEFALLENES	65

„Gibt es etwas Exotisches?“	65
Von Zwei- und Vierbeinern	65
Meerschweinchen.....	65
Strauß.....	65
Zebra und Pferdefleisch	66
Kamel und Dromedar.....	66
Antilope	66
Auf den Hund gekommen	66
Innereien.....	67
UNGEWÖHNLICHES	67
Insekten	67
Heuschrecken.....	67
Quallen	67
Froschschenkel.....	68
Schlange	68
Krokodil und Alligator.....	68
EXTREMES	69
Fugu – Das giftige Vergnügen.....	69
Hoden und Penis	69
TABU-GERICHTE	69
Schildkröten.....	69
Haifischflossen.....	70
Wal	70
Schwalbennestersuppe.....	70
Singvögel und Ortolane	70
DAS GIBT ES DOCH NICHT?	71
... und was es sonst noch so auf der Welt gibt.....	71
Menschenaffen, Wildkatzen und Nashörner	71
AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN	71
Maßloses Übertreiben	71
Völlerei.....	72
Dezente Zurückhaltung.....	72
Tischlein deck dich	72
... UND WAS ES NICHT GIBT	73
Kapitän Nemo	73
Schlaraffenland.....	73

Inhaltsverzeichnis

Und wie ernähren sich die Götter?..... 73

STICHWORTVERZEICHNIS 75

KNIGGE ALS SYNONYM 81

Umgang mit Menschen..... 81

Der kleine Auszug aus
Exoten-Speisen- und
von Horst Knigge 2100
Hanisch

Die klassischen Meeresfrüchte

Von Auster bis Hummer

Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.

**Theodor Fontane, dt. Erzähler
(1819 - 1898)**

Austern – Die Perlen des Meeres

Nicht jedermanns Sache, aber als klassische Vorspeise im Menü – oder während eines Aperitifs – zu finden. Einige Menschen ekeln sich vor der Auster; für andere ist sie die edelste aller Speisen, eine Delikatesse! Und wieder andere würden ja gerne mal probieren, genießen sich aber.

Austern schlürfen

Das Beste vorweg: Die Auster darf geschlürft werden! Nehmen Sie eine geöffnete Auster in Ihre linke Hand. Lösen Sie mit der Schneidseite der Austerngabel das Fleisch am Austernpunkt. Manchmal hat das bereits der Küchenchef für Sie erledigt, speziell dann, wenn die Austern beim Aperitif – also im Stehen – serviert werden und somit kein weiteres Besteck zur Verfügung steht.



Links: Austern in einer Markthalle in Melbourne, rechts serviert in einem Hotel in Florenz.

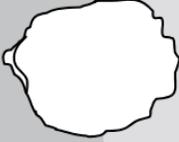
Wünschen Sie die Austern gewürzt? Dann nehmen Sie Salz, Pfeffer aus der Pfeffermühle, Zitronensaft oder Tabasco.

Anschließend führen Sie die Auster in der Muschelschale mit der linken Hand zum Mund. Legen Sie Ihren Kopf leicht zurück. Dann das Muschelfleisch zusammen mit dem Salzwasser (irrtümlich als Austernwasser bezeichnet) aus der Muschelschale in den Mund gleiten lassen, wobei das Schlürferäusch entstehen kann.

Das Wasser wird geschlürft, die Auster gekaut. Die leere Muschelschale legen Sie auf den Abfalleimer. Die Finger mit einer Serviette oder in der Fingerbowl reinigen.

Unter mehr als 100 Arten, lässt sich aus europäischen und pazifischen Austern wählen. Die Austern, die uns üblicherweise serviert werden, lassen sich grob so auflisten:

Teil 1 – Leckers, Ungewohntes, Schwieriges

		
<p>Die europäische, platte, flache Auster (<i>Ostrea edulis</i>), flach, rund, mild schmeckend</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auray (F) ▪ Arachon (F) ▪ Belon (F) ▪ Blackwater (GB) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Blue Point (N) ▪ Colchester (GB) ▪ Fleetland (GB) ▪ Galway (IRL) ▪ Helford (GB) ▪ Imperial (NL) ▪ Limfjord (DK) ▪ Whitstables (GB) 	<p>Die pazifische, tiefe Auster, Creuse, (<i>Crassostrea gigas</i>), länglich, tief und zerrfurcht, herb schmeckend, größer als die flachen Austern</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Portugaise (<i>Crassostrea angulata</i>) ▪ Japonaise (<i>Crassostrea gigas</i>), japanische Felsen-auster ▪ Sylter Royal

Weiter findet sich noch die Amerikanische Auster (*Crassostrea virginica*), die in den USA selbst als Eastern Oyster, Atlantic Oyster oder East Coast Oyster bezeichnet wird.

Lagerung

Die Auster lässt sich bei ca. 5 Grad problemlos einige Tage lagern. Dabei muss sie geschlossen bleiben, damit das salzige Meerwasser nicht ausläuft. Geöffnete Austern eignen sich nicht für den Verzehr. Am besten schmecken Austern in den Monaten September bis April.

Größen der Austern

Flache Auster	Tiefe Auster
<ul style="list-style-type: none"> ▪ n°5 (30 g) ▪ n°4 (40 g) P ▪ n°3 (50 g) M ▪ n°2 (60 g) M ▪ n°1 (75 g) M ▪ n°0 (90 g) G ▪ n°00 (100 g) TG ▪ n°000 (110 g) ▪ n°0000 (120 g) ▪ n°00000 (150 g und mehr) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ klein (30 - 45 g) P ▪ mittel (46 - 85 g) M ▪ dick (86 - 110 g) G ▪ sehr dick (111 - über 150 g) TG
<p>flache Austern über 100 g sind selten.</p>	<p>P = petit M = moyen G = grand TG = très grand</p>

Größer heißt nicht unbedingt besser. Die mittleren Größen sind oft sehr schmackhaft und lassen sich auch gut und problemlos in den Mund geben und kauen.

Qualitätsstufen der Auster

- Huitre de Parc
- Claires
- Fine de Claires
- Special de Claires, als höchste Qualitätsstufe

Öffnen der Auster

Halten Sie die Auster in Ihrer linken Hand, die wiederum durch einen Metallhandschuh gegen Verletzungen geschützt ist. Dabei liegt die Auster mit der tiefen Seite nach unten.

Hebeln Sie mit dem Austernmesser den Austerndeckel am Scharnier auf. Das Austernmesser ist ein spezielles Messer mit einer kurzen, dicken Klinge.

Eine weitere Möglichkeit: Verwenden Sie eine Lancette (ein spezielles Messer mit schmaler Klinge), fahren Sie mit dieser vorsichtig an der rechten Seite des Scharniers zwischen die Schalen und durchtrennen direkt den Schließmuskel. Die Auster von der Scharnierseite her öffnen.

Achtung: Verletzungsgefahr, deswegen mit Metallhandschuh arbeiten!

Jakobsmuschel – Coquille Saint-Jaques

In der Schale einer Jakobsmuschel, so die Legende, ließ sich Aphrodite, die Göttin der Liebe, Schönheit und Begierde von sechs Seepferdchen ziehen.

Heute ziert eine Muschel als Logo eine Mineralölfirma. Sind auch hier ziehende Pferdchen im Spiel?

Das Muskelfleisch, auch „Nuss“ genannt, kann roh, pochiert, geräuchert, überbacken oder gebraten serviert werden.

Die Muschelschale selbst kann als Geschirrtell verwendet werden, woraus mit Löffel und Gabel oder Messer und Gabel, zum Beispiel ein Ragout, genossen werden kann. Frische Muscheln sind in den Monaten November bis April am schmackhaftesten.



Miesmuscheln im Sud

Miesmuscheln werden meist in einer großen Schüssel serviert.

Nehmen Sie mit der linken Hand eine Muschel aus dem Sud und lösen das Muschelfleisch mit einer leeren Muschelschale oder der Gabel aus der Muschel heraus, um es zu verzehren.

Benutzen Sie die leere Muschelschale als Zange. Mithilfe dieser Zange lösen Sie nach und nach aus den anderen Muscheln das Muschelfleisch. Führen Sie mit der Muschelzange das ausgelöste Muschelfleisch zum Mund.

Teil 1 – Leckers, Ungewohntes, Schwieriges

Für die leeren Muschelschalen steht ein Abfallteller bereit, auf dem sich nach und nach ein regelrechter Berg von Schalen bilden wird.

Nach dem Verzehr aller Muscheln, reinigen Sie Ihre Finger in der Fingerbowle.

In der Schüssel befindet sich nun noch der köstliche Sud, den Sie mit Genuss auslöffeln.

Dazu wird gern Vollkornbrot oder Weißbrot und Butter gereicht.

Riesengarnelen

Riesengarnelen können zwar mit Besteck bearbeitet werden, aber mit den Fingern geht es leichter.

Nehmen Sie die Garnele mit beiden Händen und drehen den Kopf-Brust-Teil gegen den Schwanzteil. Nicht abreißen! Sie riskieren sonst, dass die Innereien mit herausgezogen werden. Den Kopf-Brust-Teil legen Sie auf einen Abfallteller. Er wird nicht mehr benötigt, da in unserer Kultur von diesem Teil nichts gegessen wird.



Drehen Sie dann die Beinpaare aus dem Schwanzteil. Dadurch bricht der Panzer an der Unterseite der Länge nach auf. Hier fahren Sie dann mit beiden Daumnägeln ein und drücken den Panzer nach außen weg.

Beginnen Sie an der breiten Bruchstelle (da, wo vorher das Kopf-Brust-Teil) war und arbeiten sich zum Schwanzfächer vor.

Sie waren erfolgreich, wenn das komplette Schwanzteil als ganzes Teil ausgelöst ist.

Beißen Sie – wieder an der breiten Bruchstelle beginnend – ab, oder dippen Sie vorher in ein Dressing.

Hummer

Wie viele Menschen mag es geben, die noch keinen Hummer gegessen haben, weil sie nicht wissen, wie sie ihn verzehren sollen? Diese Menschen haben auf eine äußerst schmackhafte Speise verzichtet.

Innerhalb einer Menüfolge wird der Hummer in der Regel halbiert oder bereits ausgelöst serviert, so dass er leicht mithilfe von Messer und Gabel verzehrt werden kann.

Bestellen Sie allerdings einen ganzen Hummer, so ist es durchaus wahrscheinlich, dass Sie ihn unausgelöst vorgesetzt bekommen. In diesem Fall zuallererst eine große Hummerserviette um den Hals binden.

Dann den Hummerkörper mit der linken Hand greifen. Mit der rechten Hand den Hummerschwanz abdrehen.



An der Unterseite der Länge nach einschneiden und das Fleisch auslösen und essen.

Die Hummerbeine im Gelenk abdrehen. Die schweren Scheren mit der Hummerzange aufbrechen. Die Beine am Fußende mit der Hummerzange ‚aufknipsen‘, damit sich das Fleisch mit der Hummergabel besser herauslösen lässt.

Der Hummerkörper selbst bleibt unverzehrt. Das heißt, dass Sie nur die Beine, die Scheren und den Hummerschwanz essen können. Die Finger in der Fingerbowl reinigen und Abfälle und Schalen auf den Abfallteller legen.

Zum Hummer gibt es Weißbrot, Toast, Butter, Zitrone, Mayonnaise und Salz. Bitte berücksichtigen Sie, dass im Restaurant Hummer meistens nach Gewicht abgerechnet wird.

Seeigel

Weltweit gibt es etwa 950 verschiedene Arten dieser Stachelhäuter.

Besonders die Eier der Seeigel (Uni) werden – vorwiegend in Japan – bevorzugt. Häufig sind sie mit in den Sushi-Spezialitäten verarbeitet. Die Eier werden roh oder kurz erhitzt genossen.

In anderen Ländern (Chile, Marokko, Italien, Frankreich) werden eher die Geschlechtsdrüsen (Gonaden), roh oder in Salzwasser gekocht, als Vorspeise verzehrt.



Den Seeigel mit einem Messer auseinanderbrechen und die Innereien im Meerwasser sauber ausspülen. Falls Eier vorhanden sind, haften diese fest an der Schale. Beträufeln Sie die Eier mit Zitronensaft und löffeln Sie sie aus.

In der Regel wird der Seeigel so vorbereitet (ungenießbare Innereien entfernt, Stacheln gekappt usw.) und dann zum Beispiel mit einer Seeigel-Creme aufgefüllt, sodass Sie die Speise problemlos auslöffeln können.

Achtung: Manche Seeigelarten enthalten ein Gift. Sie sind damit für den Menschen nicht genießbar.

Exotische Früchte des Meeres

Das Meer bietet ein unglaubliches Meeresfrüchte-Angebot. Dazu kommen die gezüchteten essbaren Muscheln, Schnecken, Krabben usw., auch aus dem Süßwasserbereich.

Manchmal bringt die Wasserwelt eigenartige Kreaturen auf den Tisch. Zum Beispiel die Elefantenrüsselmuschel, auch Königsmuschel oder Penismuschel genannt. Sie kann 1 Meter lang werden und wiegt zwischen ½ und 1½ kg. Die Jahresringe auf der Schale verraten das Alter. Angeblich kann sie über 160 Jahre alt werden. Das Fleisch schmeckt süßlich.

Teil 1 – Leckers, Ungewohntes, Schwieriges



Elefantenrüsselmuschel



Königskrabbe bis zu 10 kg schwer und einer Spannweite von 180 cm.
Sie kann 30 Jahre alt werden. Das Beinfleisch ist genießbar.



Taschenkrebs



Stabmuschel, 10 bis 12 cm lang



Schnecken



Süßwasserlangusten



Languste