
Der kleine Speisen- und Exoten-Knigge ²¹⁰⁰

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

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.

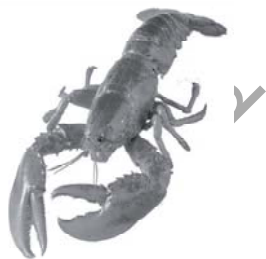
Hummer

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.

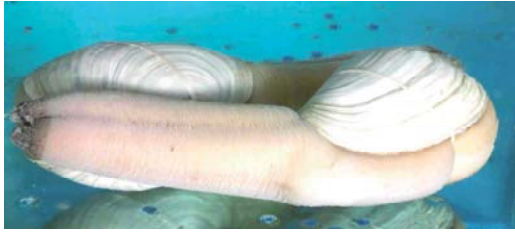
Achtung: Manche Seeigelarten enthalten ein Gift. Sie sind damit für den Menschen nicht genießbar.

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