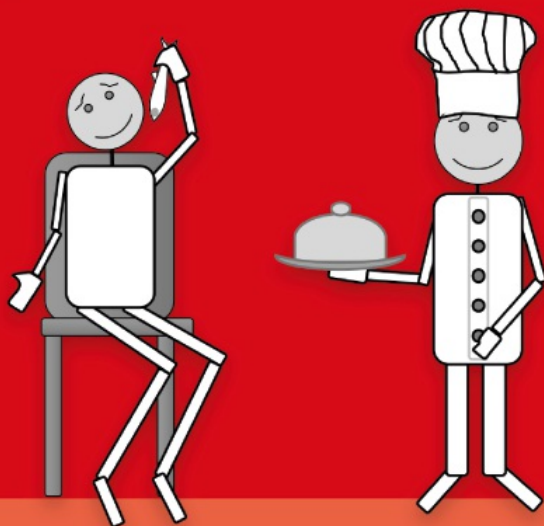


Der kleine Speisen- und Exoten- Knigge

2100

überarbeitete
Neuaufgabe!



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

Horst Hanisch

**Der kleine Speisen- und
Exoten-Knigge ²¹⁰⁰**

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

Horst Hanisch

© Auflage 5, 4, 3, 2, 1: 2024, 2019, 2014, 2011, 2007 by Horst Hanisch

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über dnb.dnb.de abrufbar.

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Autors urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Die Ratschläge in diesem Buch sind sorgfältig erwogen, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird auf das geschlechtsneutrale Differenzieren, zum Beispiel Mitarbeiter/Mitarbeiterin weitestgehend verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter.

Idee und Entwurf: Horst Hanisch, Bonn

Lektorat: Alfred Hanisch, †; Annelie Möskes, Bornheim (ab 3. Auflage)

Buchsatz: Guido Lokietek, Aachen; Horst Hanisch, Bonn

Umschlag: Christian Spatz, engine-productions, Köln; Horst Hanisch, Bonn

Fotos/Zeichnungen: Horst Hanisch, Bonn

Herstellung und Verlag: BOD – Books on Demand GmbH, Norderstedt

ISBN: 978-3-7583-1053-9

Der kleine Speisen- und Exoten-Knigge ²¹⁰⁰

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



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS5**GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1.****AUFLAGE9**

„WIR DEUTSCHEN KÖNNEN EIN
WIRTSCHAFTSWUNDER

MACHEN9

... *aber keinen Salat*“9

TAFELFREUDEN UND11

TAFELKULTUR11

VORWORT ZUR AKTUELLEN**5. AUFLAGE.....12**

WAS DER BAUER NICHT KENNT

.....12

... *das isst er nicht*.....12

**TEIL 1 – LECKERES,
UNGEWOHNTES,
SCHWIERIG ZU ESSENDES 15****ESSEN MIT HÄNDEN UND
BESTECKTEILEN16**

SCHWIERIG ZU ESSENDE

SPEISEN.....16

Von Exoten, Sushi und

Hummer16

Finger- und Füße

waschen17

Das gute, alte Wiener

Schnitzel17

DIE ERSTE MAHLZEIT AM**TAGE.....18**

BEIM FRÜHSTÜCK.....18

Die wichtigste Mahlzeit

am Tage..... 18

Das Frühstücks-Ei..... 18

Omelette..... 18

VORSPEISEN UND SUPPEN

..... 19

„LASST UNS BEGINNEN“ 19

Kaviar..... 19

Spaghetti 20

Das Geheimnis der

Trüffel 20

Suppe mit

Blätterteighaube..... 21

Bouillabaisse 22

Hering – der

jungfräuliche Matjes.. 22

AUF DEM STEHEMPFANG 23

„BITTE BEDIENEN SIE SICH“ .. 23

Fingerfood 23

Kanapees (Canapés) .. 23

Snacks..... 24

Flying Buffets 24

**DIE KLASSISCHEN
MEERESFRÜCHTE..... 25**

VON AUSTER BIS HUMMER.. 25

Austern – Die Perlen des

Meeres..... 25

Jakobsmuschel –

Coquille Saint-Jaques.. 27

Miesmuscheln im Sud 27

Riesengarnelen 28

Hummer..... 28

<i>Seeigel</i>	29	<i>Frankfurter Kranz und</i>	
<i>Exotische Früchte des</i>		<i>Sacher-Torte</i>	42
<i>Meeres</i>	29	<i>Farbenprächtige</i>	
KNIFFLIGES ALS HAUPTGERICHT		<i>Cupcakes</i>	42
.....	31	<i>Tea-Time</i>	43
<i>Spargel</i>	31	<i>Petits Fours und Pralinen</i>	
<i>Fondue Bourguignonne</i>		43
– <i>Fondue Chinoise</i>	31	<i>Notpraline –</i>	
<i>Forelle Müllerin</i>	32	<i>Dominosteine</i>	44
<i>Pizza aus Neapel</i>	32	<i>Macarons</i>	44
SUSHI UND ANDERES		<i>Marzipan</i>	44
ASIATISCHES	33	SÜßES	45
<i>Auf nach Japan</i>	33	<i>Die Schlagsahne</i>	45
<i>Sushi</i>	33	<i>Speiseeis</i>	45
<i>Beim Chinesen</i>	35	<i>Cassata alla Siciliana</i>	
TEIL 2 – KÄSE, EXOTISCHE		<i>und Cassata-Eisbombe</i>	
FRÜCHTE, KUCHEN UND		47
SÜßES	36	WELT DER EXOTISCHEN	
KÄSE SCHLIEßT DEN		FRÜCHTE	48
MAGEN	37	APFELBANANE BIS	
NACH DEM HAUPTGERICHT..	37	ZWERGPOMERANZE	48
– <i>oder auch nicht</i>	37	<i>Exotische Früchte</i>	48
<i>Käsegruppen</i>	37	TEIL 3 – EXKLUSIVES,	
<i>Die Käse-Platte</i>	38	EXOTISCHES UND	
<i>Darreichungsformen von</i>		EXTREMES	62
<i>Käse</i>	39	DER MENSCH LEBT NICHT	
<i>Käseangebote</i>	40	VOM BROT ALLEIN	63
<i>Käsefondue</i>	40	EXKLUSIVES	63
KUCHEN, TORTEN UND		<i>Safran</i>	63
GEBÄCKSTÜCKE	41	<i>Gold, Blattsilber und</i>	
DIE KLEINEN KALORIENBOMBEN		<i>Silberflocken</i>	63
.....	41	<i>Perlen vor die Säue</i>	
... <i>und dann gleich zwei</i>		<i>werfen?</i>	63
<i>Stück</i>	41		

Inhaltsverzeichnis

<i>Manna – die Speise aus dem Himmel</i> 63	<i>Hoden und Penis</i> 70
BLÜHENDE SCHÖNHEITEN 64	<i>Kiviak</i> 70
<i>Vom Gänseblümchen bis zur Rose</i> 64	TABU-GERICHTE 71
<i>Dahlie und Fuchsie</i> 64	<i>... und was es sonst noch so auf der Welt gibt</i> ... 71
<i>Rosen, Gänseblümchen und andere</i> 64	<i>Menschenaffen, Wildkatzen und Nashörner</i> 71
<i>Kapuzinerkresse</i> 64	<i>Schildkröten</i> 71
<i>Kakteen</i> 64	<i>Haifischflossen</i> 72
AUSGEFALLENES..... 65	<i>Wale</i> 72
<i>„Gibt es etwas Exotisches?“</i> 65	<i>Froschschenkel</i> 72
<i>Von Zwei- und Vierbeinern</i> 65	<i>Schwalbennestersuppe</i> 73
<i>Meerschweinchen</i> 65	<i>Singvögel und Ortolane</i> 73
<i>Strauß</i> 65	AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN 74
<i>Zebra und Pferdefleisch</i> 66	<i>Völlerei – Maßloses Übertreiben</i> 74
<i>Kamel und Dromedar</i> 66	<i>Tischlein deck dich</i> 74
<i>Antilope</i> 66	<i>... UND WAS ES NICHT GIBT .. 75</i>
<i>Auf den Hund gekommen</i> 66	<i>Kapitän Nemo</i> 75
<i>Innereien</i> 67	<i>Schlaraffenland</i> 75
UNGEWÖHNLICHES..... 68	<i>Und wie ernähren sich die Götter?</i> 76
<i>Insekten</i> 68	STICHWORTVERZEICHNIS 77
<i>Heuschrecken</i> 69	KNIGGE ALS SYNONYM UND ALS NAMENSGEBER 83
<i>Quallen</i> 69	<i>Umgang mit Menschen</i> 83
<i>Schlange</i> 69	<i>Adolph Freiherr Knigge</i> 83
<i>Krokodil und Alligator</i> 69	
EXTREMES 70	
<i>Fugu – Das giftige Vergnügen</i> 70	

Vorwort zur aktuellen 5. Auflage

Was der Bauer nicht kennt ...

„Wenn ich den Appetit verliere, verliere ich den Verstand.“

Lucius Licinius Lucullus, röm. Senator und Feldherr
(117 - 56 v. Chr.)

... das isst er nicht

Das oben erwähnte Zitat drückt aus, wie wichtig dem römischen Senator Lucius Licinius Lucullus das kulinarisch genussvolle Leben war.

Nicht umsonst steht sein Name für grandiose Festbankette.

Nicht die lebensnotwendige Nahrungszunahme stand für ihn und seine Gäste im Vordergrund, sondern das prunkvolle ‚Drumherum‘.

Nun muss es sich bei einer Einladung nicht jedes Mal um ein Galadiner handeln. Aber möglicherweise schon um einen erlebenswerten Anlass in passendem Rahmen.

Sie freuen sich sehr auf die Veranstaltung, zu der Sie eingeladen sind. Nach der Begrüßung und einem Aperitif begeben Sie sich zur festlich eingedeckten Tafel.

Nach einigen Minuten wird der erste Speisengang serviert. Im Lauf des Menüs stellen sich ungeahnte Herausforderungen ein: Wie wird die Rindfleisch-Essenz mit Blätterteighaube richtig ‚behandelt‘? Wie wird die gebratene Forelle korrekt filiert/filetiert?

Und dann die vielen exotischen Früchte! Von der Optik her unschlagbar; aber wird mit Besteck, Stäbchen oder mit den Fingern gegessen?

Einige Früchte haben Sie noch nie gesehen, geschweige denn gegessen. Um sich nicht zu blamieren, greifen Sie lieber auf die Ihnen bekannte – und einfach zu verzehrende – Kiwi zurück. Schade drum.

Bewegen Sie sich doch einmal gedanklich in die farbenprächtige Welt der exotischen Früchte. Klar, Ananas, Banane und Kiwi sind für den hiesigen Kulturkreis kaum noch etwas Besonderes. Wie werden die Gäste schauen, wenn ihnen zum Menüabschluss ein Obstteller mit Pitahaya, Kiwano und Tamarillo kredenzt wird?

In diesem aktualisierten Ratgeber wird auch auf diese Früchte eingegangen. Wie sie zum Genuss vorbereitet werden, wie sie serviert werden und wie sie schmecken.

Gibt es doch so viel Ausgefallenes, immer wieder neue Kreationen, ja sogar Exotisches auszuprobieren.

Es muss ja nicht gleich echtes Gold sein, das verzehrt wird. Vielleicht auch nicht Hirn oder Hoden. Vielleicht eher einmal eine Heuschrecke, ein Seeigel oder ein Stückchen vom Krokodilschwanz? Oder Feigenkäse, Veilchen und Kakteen?

Grußworte und Vorwort

Die Welt bietet eine unglaubliche Vielfalt an Genießbarem. Wo immer die Chance besteht zu probieren, sollte sie genutzt werden. Ungeahnte Gaumenfreuden können sich dabei auftun.

Manchmal begeben sich die Köche dann auch in Bereiche, die als grenzwertig angesehen werden können.

So waren Hervé This (frz. Physik-Chemiker) und Nicholas Kurti (brit. Physiker) angeblich die ersten, die um 1990 den Begriff Molekulargastronomie geprägt haben sollen.

Diese befasst sich mit den biochemischen und physikalisch-chemischen Prozessen in den Produkt-Prozessen bei der Zubereitung von Speisen. Serviert wird gerne mal in Reagenzgläsern oder anderen kleinen Darreichungsformen, wobei das genießbare Produkt äußerst geschmacksintensiv wahrgenommen wird.

Allerdings stellen nicht nur Exoten die Herausforderung im Restaurant dar, sondern auch anscheinend banale Dinge, wie eine Portion Spaghetti. Schneiden, Aufwickeln oder Schlürfen?

Lassen Sie sich fallen in die schier unendliche Welt der kulinarischen Sinnesfreuden. Tasten, riechen und schmecken Sie.

Haben Sie keine Bedenken, Speisen – da wo es angebracht ist – direkt mit den Händen zu bearbeiten.

Und wenn Sie einmal nicht wissen, wie etwas bei Tisch richtig ‚bearbeitet‘ wird, dann lassen Sie es sich zeigen oder vormachen.

Nichts gegen die in der Überschrift erwähnten Bauern. Aber: Halten Sie es lieber mit Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826), der meint, dass die gewählte Speise Rückschlüsse auf die Person beziehungsweise die Berufsgruppe zulässt.

Ob Fastfood (‚schnelle Speise‘ für ‚Zeitsparender Verzehr‘) oder Slowfood (‚langames Essen‘ für ‚bewusstes Genießen‘), ob Exotisches oder Regionales – lassen Sie es sich munden.

Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche Bereicherung im Umgang mit ungewöhnlichen und exotischen Gerichten.

Horst 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.“

**Heinrich 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! 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.



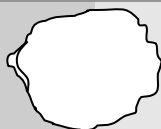
Links: Austern in einer Markthalle in Melbourne, rechts serviert in einem Hotel in Florenz.

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 Schlüpfgeräusch entstehen kann.

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

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



Die europäische, platte, flache Auster (*Ostrea edulis*), flach, rund, mild schmeckend

- Auray (F)
- Arachon (F)
- Belon (F)
- Blackwater (GB)

- Blue Point (N)
- Colchester (GB)
- Fleetland (GB)
- Galway (IRL)
- Helford (GB)
- Imperial (NL)
- Limfjord (DK)
- Whitstables (GB)

Die pazifische, tiefe Auster, Creuse, (*Crassostrea gigas*), länglich, tief und zerfurcht, herb schmeckend, größer als die flachen Austern

- Portugaise (*Crassostrea angulata*)
- Japonaise (*Crassostrea gigas*), japanische Felsenauster
- Sylter Royal

Weiter gibt es 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. Bei Lieferung bereits 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 = petit M = moyen G = grand TG = très grand
flache Austern über 100 g sind selten.	

Teil 1 – Leckerer, Ungewohntes, Schwieriges

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 Austern

- 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 Muschelfleisch, 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.

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 vorzugsweise 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 hiesiger 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.

Teil 1 – Leckerer, Ungewohntes, Schwieriges

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) 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.

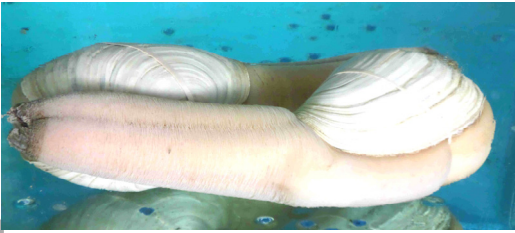
Exotische Früchte des Meeres

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

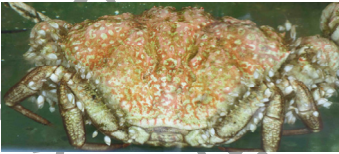
Manchmal bringt die Wasserwelt eigenartige Kreaturen auf den Tisch. Zum Beispiel die Elefantenrüsselmuschel, auch Königsmuschel oder Penismuschel genannt. Sie kann 1 Meter lang werden und wiegt zwischen ½ und 1½ kg.

Die Jahresringe auf der Schale verraten das Alter. Angeblich kann sie über 160 Jahre alt werden. Das Fleisch schmeckt süßlich.





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

Kniffliges als Hauptgericht

„Lieber ein bissl zu gut gegessen, als wie zu erbärmlich getrunken.“

*Heinrich Christian Wilhelm Busch (Eduards Traum), dt. humorist. Schriftsteller
(1832 - 1908)*

Spargel

Obwohl Spargel heute mit Messer und Gabel gegessen werden darf, bevorzugen einige Menschen immer noch die klassische Verzehrweise.

Dazu fassen Sie die Spargelstange mit der rechten Hand am Ende. Mit der linken Hand halten Sie eine Gabel oder einen Spargelhalter stützend unter den Spargel. Der Spargelkopf zeigt zum Gast und wird zuerst abgebissen. Die Spargelstange wird als Ganzes verzehrt, das heißt, die abgebissene Spargelstange wird nicht abgelegt, sondern hintereinander abgebissen, also sozusagen in den Mund gesogen.

Sollten Sie Messer und Gabel bevorzugen: Die Spargelstange liegt mit dem Spargelkopf zum Gast zeigend auf dem Teller. Zuerst wird der Spargelkopf abgeschnitten und verzehrt. Jetzt darf Stück für Stück verspeist werden.

Fondue Bourguignonne – Fondue Chinoise

Das klassische Fleischfondue. Fleisch verschiedener Schlachttiere wird in mundgerechte Stücke geschnitten. In Schälchen steht es um den Fondue- topf. Cornichons, Silberzwiebeln, Paprikastreifen und anderes stehen bereit.

Sobald das Öl im Topf erhitzt ist, spießen Sie mit Ihrer markierten Fondue- gabel ein Fleischstück auf. Halten Sie das aufgespießte Fleisch eine Weile in den Fondue- topf, solange bis es gar ist.

Halten Sie nun die Fonduegabel mit Fleisch über Ihren Teller und streifen das Fleisch mit der Gabel des Hauptbestecks von der Fonduegabel vorsichtig ab.

Benutzen Sie die Fonduegabel nicht als Essbesteck, da die Zinken sehr heiß werden und Sie sich leicht die Lippen oder die Zunge verbrennen könnten. Abgesehen davon entspricht es nicht der Etikette.

Als Geschmacksträger werden gerne auch Mayonnaise-Saucen bereitgestellt, in die das Fleisch vor dem Verzehr gedippt wird.

Beim Fondue Chinoise handelt es sich um das sogenannte Chinesische Fon- due. Es ist gesünder als das Fondue Bourguignonne, weil anstelle von Öl in einer Hühnerbouillon gegart wird.

Eine Bouillon wird erhitzt. Dann werden mit kleinen Fondue- netzen verschie- dene Fleischstückchen, aber auch Gemüse und Pilze in die Bouillon getunkt und gegart. Sind die Zutaten nach Wunsch erhitzt, werden sie auf den Teller gelegt. Das Fondue- netz wird nun gegen Messer und Gabel ausgetauscht, mit deren Hilfe die Zutaten wie üblich bearbeitet werden.

Durch das Garen der vielen Zutaten wird aus der Brühe eine nahrhafte Suppe. Sind alle Speisen verzehrt, wird die Hühnerbouillon aus dem Fondue- topf in Suppentassen gefüllt. Jeder Gast löffelt die Suppe nun mit seinem Suppenlöffel aus. Wohl eine seltene Menüfolge, bei der die Suppe nach dem Hauptgericht verzehrt wird.

Forelle Müllerin

Hat das Küchenpersonal richtig gearbeitet, liegt die Forelle so auf Ihrem Teller, dass der Fischkopf aus Sicht des Gasts gesehen nach links zeigt (neun Uhr auf dem Zifferblatt einer Uhr).

Greifen Sie das Fischmesser mit der rechten und die Gabel mit der linken Hand. Vermeiden Sie dabei, mit den Zinken der Gabel ins Fleisch zu stechen. Halten Sie die Gabel mit den Zinken immer so, dass Sie das Fleisch nicht verletzen. Sie halten sozusagen mit der Gabel lediglich den Fisch beim Filieren (auch: filetieren) fest. Beginnen Sie die Rückenflossen – von der Kopfseite her – in Richtung Schwanzseite abzuschneiden. Gehen Sie bei den Brustflossen in gleicher Weise vor. Da die Haut mitgegessen werden kann, können Sie sie auf dem Fisch liegen lassen.

Trennen Sie nun den Kopf und die Schwanzflosse der Forelle komplett ab (durchtrennen Sie dabei das Grätengerüst). Im Kopf finden Sie die so genannten Bäckchen, die Sie auslösen können. Sie gelten als kleine Delikatesse.

Lösen Sie nun mit dem Fischmesser das oberliegende Filet von der Gräte. Um zu vermeiden, dass Sie zwischen die Gräten gelangen, beginnen Sie auch hier an der Kopfseite. Heben Sie das gelöste Filet ab und legen es oberhalb der Forelle auf den Teller.

Lösen Sie mit dem Besteck das nun offenliegende Grätengerüst. Fahren Sie dazu mit dem Messer unter die Gräte, wieder an der Kopfseite beginnend. Führen Sie das Messer von oberhalb unter die Gräten. Ziehen Sie dann mit dem Messer unterhalb der Gräten zum Schwanzende durch. Von oben halten Sie immer mit der Gabel dagegen. Nun ist das komplette Grätengerüst gelöst, das Sie auf einen Grätenteller legen können.

Schauen Sie genau, dass keine Gräten im Fleisch hängen geblieben sind, damit dem Genuss nichts im Wege steht. Bei Fischen mit je zwei Filets ober- und unterhalb der Gräten, lassen sich die oberliegenden Filets der Mitte nach längs durchschneiden.

Pizza aus Neapel

Die Pizza Marinara (Zutaten: Tomatensauce, Olivenöl, Oregano, Knoblauch), eine der bekanntesten neapolitanischen Pizzen stammt aus dem 18. Jahrhundert und galt als ‚Arme Leute Essen‘. Ihren Namen erhielt sie, weil sie vorwiegend von Fischern und Seeleuten gegessen wurde. Sie gilt als Urform der Pizzen.

Pizza Margherita

Der neapolitanische Pizzabäcker Pizzaiuolo Raffaele Esposito sollte 1889 zu Ehren der beliebten Königin Margherita von Savoyen (die Ehefrau des Königs Umberto I.) eine Pizza backen. Der Pizzabäcker verwendete Basilikum, Mozzarella und Tomaten, um die Nationalfarben rot-weiß-grün zu erhalten. Er benannte diese Pizza nach der Königin, eben Margherita.

Der Pizzaofen steht heute im Nationalmuseum Capodimonte in Neapel.

Die Pizza wird tortenähnlich in sechs Stücke geschnitten und dann mit den Händen zum Mund geführt – die Spitze voran. Ansonsten, wer es etwas konventioneller oder ‚bei Tisch‘ wünscht, natürlich mit Messer und Gabel.

Der kleine Speisen- und Exoten-Knigge 2100

Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht

Sie sind eingeladen. Eine festlich gedeckte Tafel erwartet Sie. Der erste Speisengang wird serviert. Schon stellen sich die Herausforderungen ein: Wie wird die Rindfleisch-Essenz mit Blätterteighaube richtig ‚behandelt‘? Wie wird eine Forelle so filiiert/filetiert, dass die nervigen Gräten beim Essen nicht stören? Und dann die vielen exotischen Früchte! Von der Optik her unschlagbar; aber ist mit Besteck zu arbeiten oder direkt mit den Fingern?

Es gibt doch so viel Ausgefallenes, immer wieder neue Kreationen, ja sogar Exotisches auszuprobieren. Es muss ja nicht gleich echtes Gold sein, das verzehrt wird. Vielleicht auch nicht Hirn oder Hoden. Vielleicht eher einmal eine Heuschrecke, ein Seeigel oder ein Stückchen vom Krokodilschwanz? Oder Feigenkäse, Veilchen und Kakteen?

Die Welt bietet eine unglaubliche Vielfalt an Genießbarem. Wo immer die Chance besteht, zu probieren, sollte sie genutzt werden. Ungeahnte Gaumenfreuden können sich dabei auftun. Manchmal begeben sich die Köche dann auch in Bereiche, die als grenzwertig angesehen werden können.

Allerdings stellen nicht nur Exoten die Herausforderung im Restaurant dar, sondern auch anscheinend banale Dinge, wie ein Teller Spaghetti. Schneiden, Aufwickeln oder Schlürfen?

Nichts gegen die im Titel erwähnten Bauern. Aber: Jean Anthelme Brillat-Savarin meinte, dass die gewählte Speise Rückschlüsse auf die Person beziehungsweise die Berufsgruppe zulässt.

Also: Genießen Sie das vielfältige Angebot!

Horst Hanisch, Bonn, ist selbstständiger Fachbuchautor, Coach und Dozent. Seine Trainingstätigkeit erstreckt sich unter anderem auf die Bereiche Kommunikation, Persönlichkeitsentfaltung, Soft Skills, Soziale Kompetenz und Knigge/Etikette/Umgangsformen. Seine Seminare finden im In- und im Ausland statt. Er ist Autor zahlreicher Fachbücher, die in Deutschland und im Ausland erschienen sind.

Horst Hanisch veranstaltet Seminare zu Themen wie ‚Business-Etikette‘, ‚Das wie ist man/frau was? - Lehmenü‘, ‚Rhetorik, Präsentation und Moderation‘, ‚Outfit, Selbstbewusstes Auftreten, Smalltalk‘, ‚Interkulturelle Kompetenz‘ und andere.

www.knigge-seminare.de

Knigge App
jetzt downloaden



€ 12,70 [D]



9 783758 310539