

*Kochkurs*

„Krusten- und Schalentiere“

oder

-Einblicke in die Welt der „guten“ Küche-

*in der Comenius Realschule  
in Wertheim - Bestenheid*

*mit*

---

Auswahl

*Krustentierschaumsuppe*

\*\*\*

*Garnelen / Shrimp / Hummer / Krabbe / Flusskrebis*

\*\*\*

*Jakobsmuschel / Miesmuschel / Pfahlmuschel / Auster*

\*\*\*

*Hollandaise / Mayonnaise*

\*\*\*

*Kräuterbrötchen / Knoblauchbaguette*

## Hummer

### **Beschreibung**

Die Rückenfarbe der Hummer ist dem jeweiligen Untergrund angepasst, auf dem Sie leben und weist Schattierungen zwischen Blau, Grünblau und Schwarzviolett auf. Die Seiten und Unterseite sind meist braun bis orangegelb und sind mit dunkelfarbigem Sprenkeln durchzogen. Auffallend sind die, meist deutlich unterschiedlich groß ausgebildeten Scheren der Hummer. Die rechte Schere ist im Allgemeinen die kräftigere von beiden. Sie dient dem Hummer als Verteidigungswerkzeug gegen Fressfeinde oder um Nahrung festzuhalten. Die kleinere, schlankere Schere dient zum Zerkleinern der Beute und um die Nahrung zum Mund zu führen.

Hummer können bis zu 70 cm lang werden, ein Gewicht von über 9 kg erreichen und über 50 Jahre alt werden. Bis die Tiere sich zu einer so stattlichen Größe entwickelt haben, müssen sie sich in regelmäßigen Abständen Häuten, also von ihrem nicht mitwachsenden Panzer trennen. Im ersten Lebensjahr geschieht dies bis zu neunmal. Mit fortschreitendem Alter reduzieren sich die jährlichen Häutungen, bis sie sich als ausgewachsene Tiere nur noch alle zwei Jahre Häuten. Vor der Häutung bilden Hummer unter ihrem Panzer eine ledrige Haut. Hat der Hummer sich seines alten Panzers entledigt, verfestigt sich die Haut innerhalb von etwa drei Wochen zu einem neuen Panzer. Bis zu dieser Zeit ist der Hummer seines natürlichen Schutzes beraubt und muss sich bis zur Aushärtung des neuen Panzers einen geschützten Platz suchen.

Hummer wachsen verlorene Gliedmaßen innerhalb mehrerer Häutungen wieder nach.

Mit etwa sechs Jahren sind Hummer geschlechtsreif. Männchen erreichen bis dahin eine durchschnittliche Größe von 18 cm. Die Weibchen werden etwas größer. Um einer Überfischung vorzubeugen ist in den meisten Ländern eine Mindestgröße von 21 cm vorgeschrieben, bevor ein Hummer auf dem Markt angeboten werden darf. Zudem dürfen grundsätzlich keine eiertragende Weibchen gefangen werden. Dennoch findet sich von Zeit zu Zeit ein solches Tier auf dem Markt. Die Hummereier eignen sich für die Zubereitung von schmackhaften Saucen oder Suppen. Die Weibchen laichen nur alle zwei Jahre. Sie heften dann die, bis zu 100.000 abgelaichten Eier, mit plattenförmigen Hinterleibsbeinen (zool.: Pleopoden) unter ihrem Schwanzstück an. Bis sich aus den Eiern Larven entwickelt haben und aus den Larven wiederum kleine Hummer hängt von der Wassertemperatur ab. Je kälter die Wassertemperatur, desto länger die Entwicklungszeit der Tiere.

### **gekochter Hummer**

Wasser  
Salz  
Safran  
Zitrone  
Ingwer

Den Topf in ausreichender Größe aussuchen, damit der/die Hummer ganz hineingehen. Das Wasser zum kräftigen Sieden bringen und die Hummer für ca. 3 min zügig Kopfüber hineingeben und kochen. Danach mit Eiswasser abschrecken.

### *Krustentierschaumsuppe*

Sellerie  
Zwiebel  
Fenchel  
Weißer Lauch  
Butter  
Knoblauch  
Salz/ Safran / Ingwer  
Milch / Sahne  
Krustentierfond

Das Gemüse mit Butter und Salz farblos anschwitzen. Mit Krustentierfond ablöschen und mit Sahne auffüllen. Mit der Milch verdünnen und Abschmecken.

### *Krustentierfond*

Krustentierschalen  
Karotten  
Zwiebel  
Sellerie  
Knoblauch  
Pitu  
Wasser / Wein

Die Schalen stark anrösten. Das Gemüse –walnussgroß geschnitten- zugeben und mitrösten. Mit Pitu ablöschen. Dann mit Wasser auffüllen und 6 Std. auskochen lassen. Mit Kräutern/Gewürzen abschmecken.

### *Kräuter-Knoblauchbaguette*

500 g Mehl  
250 ml Wasser  
20 g Salz  
5 g (Trocken)-Hefe  
7 g Knoblauchcreme/Kräuter  
2 St. -optional- Eigelb

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen. Diesen 30 min bei 30°C gehen lassen. In die gewünschte Form bringen und auf dem Backblech nochmals 45 min gehen lassen. Dann bei 175°C etwa 12-15min Backen.

### *Mayonnaise - 125ml*

1 St Eigelb  
1 g Salz  
1 g Senf  
100 ml Öl  
1 El Wasser / Fond  
1 TL Essig / Zitronensaft

Zutaten auf ca. 20°C anwärmen. Eigelb, Senf und Salz schaumig rühren, das Öl tropfenweise schnell unterrühren. Bei fester Konsistenz kann jetzt Essig und Wasser zugegeben werden.

Taschenkrebs

Die etwa 20 Arten der Gattung *Cancer* sind in den Küstengewässern kalter und gemäßigter Meere anzutreffen. Von den Lofoten bis zur Marokkanischen Küste, auch in der gesamten Nordsee kommt der bei uns bekannte Taschenkrebs vor. Taschenkrebse können- richtig zubereitet- eine wahre Delikatesse sein. Jedoch Vorsicht, was Sie da aus dem Panzer herausholen.

**Chili Crabs**

Chilisoße

Krabben

Zwiebel

Knoblauch

Sojasoße

Zwiebel / Lauch

Die Chili/Paprika anschwitzen mit

Sojasoße ablöschen. Kurz reduzieren und die Krabben zugeben

**Flusskrebssragout unter der Blätterteighaube**

200 g Flusskrebse

Blätterteig

40 g Zwiebelwürfel

120 g Brunoise

1 Zeh Knoblauch

2 St. Eigelb

Das Gemüse mit dem Knoblauch

anschwitzen und Salzen. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und mit dem Eigelb legieren. In ein Förmchen abfüllen und mit dem Blätterteig verschließen. 15min bei 185°C backen.

Schalentiere / Muscheln / Jakobsmuscheln / Austern

Die Pilger oder auch Jakobsmuschel hat die berühmteste Vertreterin Ihrer Gattung -der Kammuscheln- vom Apostel Jakobus der als Märtyrer in Palästina starb, und dessen Gebeine nach Spanien gebracht wurden. Nach der Entdeckung seines angeblichen Grabes (820) in Compostella wurde der Ort zur Wallfahrtsstätte und Jakobus zum Schutzpatron aller Spanier und auch aller Fischer. Die Muscheln die in der Umgebung gefangen wurden, dienten den Pilgern als Nahrung. Ihre schönen Schalen wurden bald zum Erkennungszeichen und Symbol aller Pilger. Weltweit gibt es ca. 300 Arten der Kammuschel

**überbackene Austern**

Austern

Hollandaise

Parmesan

Butter

Die Hollandaise mit Parmesan mischen und auf die Auster geben. Das ganze Gratinieren.

***Jakobsmuschel im Backteig***

50	g	Weizenstärke	<i>Die Stärke mit dem Mehl und dem Curry mischen. Wasser zugeben und Rühren. Wenn der Teig die gewünschte Festigkeit erreicht hat, die Jakobsmuscheln darin wenden und zügig frittieren.</i>
50	g	Mehl	
1	St.	Eigelb	
20	ml	Wasser	
2	g	Safran / Curry	
		Jakobsmuschel	

***Muscheln in Pflaumen-Speckmantel***

<i>Muschelfleisch</i>	<i>Die gegarte Muschel in ein</i>
<i>Pflaumen / getrocknet</i>	<i>angeschnittenes Stück Pflaume pressen</i>
<i>Speck</i>	<i>und mit dem Speck einwickeln. Das ganze</i>
<i>Holzspieß</i>	<i>auf einen Spieß stecken und anbraten.</i>

***Scampi und Garnele***

*Gerne werden diese beiden Bezeichnungen durcheinander gebracht. Die Unterscheidung ist jedoch relativ einfach. Die Garnele ist Weichschaliger, und hat einen spitz zulaufenden und gefalteten Schwanz, wahren der Scampi –zur Familie der Hummer bzw. der Krustentiere gehörend einen breiteren Schwanz, sowie einen festeren Panzer besitzt, weiterhin sind die einzelnen Elemente größer als beim Prawn.*

***Garnelen in Knoblauch***

<i>Garnelen</i>	<i>Die Garnelen scharf anbraten und</i>
<i>Tomaten</i>	<i>ausstechen. Das Gemüse ebenfalls scharf</i>
<i>Lauch</i>	<i>anbraten und mit Knoblauch</i>
<i>Zwiebel</i>	<i>anschwitzen. Mit etwas Pernod ablöschen</i>
<i>Knoblauch</i>	<i>und die Garnelen wieder zugeben. Mit</i>
<i>Olivenöl</i>	<i>etwas Butter montieren.</i>

***Wellhornschnecke in Brühe gegart***

<i>Wellhornschnecken</i>	<i>Wasser mit Gemüse und Kräuter</i>
<i>Petersilie</i>	<i>aufkochen. Die gewaschenen Schnecken in</i>
<i>Lauch</i>	<i>die heiße Brühe geben und ca. 20 min</i>
<i>Zwiebel</i>	<i>Simmern lassen. Heiß servieren.</i>
<i>Knoblauch</i>	<i>Den Fond mit Butte montieren und für</i>
<i>Weißwein</i>	<i>weitere Gerichte verwenden.</i>