

Kaisergranat/Scampo | langoustine | scampi

Herkunft: Salzwasser

Körperform: schlank, dünne Scheren, glatter Panzer

Struktur/Farbe: glasig, fest, lachsrot

Gartechnik: pochieren, dämpfen, sautieren, grillieren

Besonderes: Da die Scheren kulinarisch ohne Bedeutung sind, gelangt meist nur der Schwanzteil der Scampi in tiefgekühlter Form, geschält oder ungeschält in den Handel.



Königskrabbe | crabe royal | spider crab

Die Königskrabbe kann bis zu einem Meter gross und zwölf Kilogramm schwer werden. In ihren Beinen steckt zartes, weisses, intensiv nach Krustentier schmeckendes Fleisch. Im Handel sind nur die Beine oder das ausgelöste Fleisch erhältlich. Das tiefgekühlte Fleisch wird als Fancy King bezeichnet und besteht in der Regel aus 40% Beinfleisch und 60% Körperfleisch. Bei der Dosenware wird das russische Chatka, das 60% Beinfleisch enthält, vorgezogen.



Languste | langouste | spiny lobster

Herkunft: Salzwasser

Körperform: zwei grosse Fühler und acht Beine, Stachelpanzer

Struktur/Farbe: fest, glasig, mager, weisslich

Gartechnik: pochieren, dämpfen, sautieren, grillieren, dünsten

Besonderes: Langusten werden vorwiegend lebend oder in Form von tiefgekühlten Langustenschwänzen ohne Kopf-Brust-Bereich (Tail) gehandelt.



Seespinne | araignée de mer | king crab

Herkunft: Salzwasser

Körperform: zwei kleine Scheren und acht Beine

Struktur/Farbe: weich, kompakt, mager, weisslich

Gartechnik: pochieren, dämpfen, dünsten, grillieren

Besonderes: Das etwas fasrige Fleisch der Seespinne befindet sich vor allem in den Beinen. Die Ausbeute ist nicht sehr ergiebig.



Taschenkrebs | tourteau-crabe | edible crab

Herkunft: Salzwasser

Körperform: zwei Scheren und acht Beine

Struktur/Farbe: weich, kompakt, mager, weisslich

Gartechnik: pochieren, dämpfen, dünsten

Besonderes: Trotz der imposanten Grösse des Panzers enthält der Körper des Taschenkrebses wenig Fleisch, vorwiegend in den Scheren und im Bruststück.

