



Kraken, gemeiner | poulpe/pieuvre | common octopus

Herkunft: Salzwasser

Gattung: Kopffüsser

Struktur/Farbe: weich, mager, weiss, feste Konsistenz

Gartechnik: pochieren, dämpfen, sautieren

Besonderes: Verwendet werden nur die Fangarme, die frisch oder tiefgekühlt im Handel erhältlich sind.



Sepia, gemeine | seiche | common sepia

Herkunft: Salzwasser

Gattung: Kopffüsser

Struktur/Farbe: weich, mager, weisslich, feste Konsistenz

Gartechnik: pochieren, dämpfen, sautieren, frittieren

Besonderes: Die kleinen Exemplare werden als Sepiolini bezeichnet. Die Tinte kann als Zutat zu Tintenfischgerichten oder zum Färben von Saucen, Teigwaren oder Risotto verwendet werden. Sie wird im Handel in Form von Granulat angeboten.

Warenannahme und Lagerung

Qualität

Der Händler ist bestrebt, eine optimale Qualität von Krusten- und Weichtieren zu liefern. Speziell bei lebenden Tieren wird die Frische garantiert, wenn er eine Vorbestellung erhält. Allenfalls hat auch der Lieferant die Möglichkeit, Tiere lebend im Meerwasserbassin zu halten.

Merkmale der lebenden Krustentiere

- Erkennbare Vitalität
- Frischer Geruch nach Meerwasser
- Schöne satte, glänzende Farbe des Panzers
- Alle Beine müssen vorhanden sein, auch wenn sie keinen Einfluss auf die Vitalität haben

Merkmale der lebenden Muscheln und Austern

- Fest verschlossene Schalen
- Frischer Geruch nach Meerwasser
- Natürliche Farbe der Schalen
- Keine gebrochenen Schalenteile

Lagerung

Frische Meeresfrüchte sind sehr empfindlich und sollten möglichst am Tag des Einkaufs zubereitet werden.

Lebende Krustentiere

- In luftdurchlässigen Kisten oder Körben
- Auf feuchtem Seetang oder feuchter Holzwole
- Im Kühlraum bei 2 bis 4 °C
- In einem Meerwasser-Vivier

Lebende Muscheln und Austern

- In luftdurchlässigen Körben
- Möglichst mit Seetang bedeckt und beschwert
- Im Kühlraum bei 2 bis 4 °C
- In einem Meerwasser-Vivier

Tiefkühlen

- Meist werden die Meeresfrüchte bereits tiefgekühlt angeliefert
- Bei mindestens –18 °C und gut verschlossen
- Maximal sechs Monate Lagerzeit

Hinweise für die Praxis ⓘ

- Beim Kauf von Meeresfrüchten ist nicht nur die Qualität entscheidend, sondern auch die Nachhaltigkeit.
- Bei Lagerung und Bearbeitung ist auf einwandfreie Hygiene zu achten, da Meeresfrüchte hochempfindlich und leicht verderblich sind.
- Beim Garen von Krustentieren sollte die Kerntemperatur etwa 60 °C betragen.
- Krustentiere werden fachgerecht getötet, indem sie kopfvoran in siedende Flüssigkeit eingetaucht werden.
- Krustentiere haben einen Fleischanteil von 20 bis 30%.

