

Vorbereitungstätigkeiten

Vorbereitung der Krustentiere

Töten von Krustentieren



Aus Gründen der Ethik und des Tierschutzes müssen die Tiere vor jeder Garmethode zuerst getötet werden. Dazu die Krustentiere schnell und kopfvoran in viel kochendes Salzwasser oder in kochenden gewöhnlichen Sud geben und überbrühen. Für das Dünsten, Sautieren oder Grillieren werden die Krustentiere in Salzwasser oder Sud nur überbrüht. Für das Pochieren im Sud und für die kalte Küche werden sie im Sud überbrüht und anschliessend darin pochiert.

Herauslösen von Hummer- und Langustenfleisch

- Die Beine abtrennen und am mittleren Gelenk auseinanderbrechen, mit einem Spieß oder mit einer Hummergabel die dünnen Fleischstreifen herausziehen
- Die Hummerscheren aufbrechen und das Fleisch herauslösen
- Die Messerspitze zwischen Oberkörper und Schwanzteil ansetzen und mit festem Druck auf das Messer zuerst den Schwanz und dann den Oberkörper der Länge nach halbieren, Schwanzfleisch herauslösen
- Die Innereien herauslösen, Magen und Darmkanal entfernen, Leber, Rogen und Eierstöcke durch ein Sieb streichen, mit Butter vermischen und zum Aufmontieren der Sauce verwenden

- Für Medaillons den Schwanzteil nicht halbieren, sondern vom Oberkörper abdrehen, die Innenseite mit einer Schere auf beiden Seiten aufschneiden, das Schwanzfleisch aus der Schale lösen, den Darm entfernen und den Hummer aufschneiden

Herauslösen von Scampischwänzen

- Den Rückenpanzer kräftig zusammendrücken, damit die hornartige Unterschicht aufgesprengt wird
 - Den Rückenpanzer von innen auseinanderdrücken und das Fleisch herauslösen
 - Den Darmkanal entfernen, evtl. muss dazu mit einem spitzen Messer auf der Oberseite etwas eingeschnitten werden
- Halbiert und ohne Unterschicht können Scampischwänze auch im Panzer sautiert oder grilliert werden.

Schnittarten

- Halbieren: kleinere Langusten (Rocklobster), Hummer, Scampi (mit oder ohne Schale)
- Medaillons: Langusten, Hummer
- Ragouts: kleinere Langusten und Hummer (zuerst halbieren, dann in gleich grosse Stücke schneiden)



Ausgelöster Hummer mit Corail



Hummer in der Schale zum Grillieren



Herauslösen von Scampischwänzen



Scampischnittarten