©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Muscheln und Krebse

1. Die Krustentiere

Langusten, Hummer, Krebse, Krabben, Garnelen (Scampi, Shrimps) – sie können für warme und kalte Gerichte verwendet werden, eignen sich aber ganz besonders gut für die Kalte Küche.
Die lebenden Tiere (Langusten, Hummer, Krebse) in kochende Courtbouillon ordinaire geben und kochen. Langusten und Hummer per 1 kg 15 Minuten ziehen lassen. Krebse etwa 7 – 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem weiteren Verarbeiten muß aus der mittleren Schwanzflosse der Mastdarm herausgezogen werden.

2. Die Muscheln (Schalentiere)

Muscheln werden gekocht in einem Sud aus Wasser, Weißwein, Salz, Zwiebel, Kräuter. Sie werden für kalte sowie für warme Gerichte verwendet.
Austern werden roh gegessen. Die beiden Schalen mit einem Messer trennen, Muschelfleisch mit einem Löffel von der Schale lösen, aber in der Schalenhälfte belassen und mit Zitronensaft beträufelt servieren.

Folgende Rezepte sind nur eine kleine Auswahl der vielen delikaten Speisen, die man aus Muscheln und Krebsen zubereiten kann.

Languste à la Parisienne

Zutaten:
1 Languste, 1 grüne Gurke, 15 dag Roquefortkäse, 1 Paprika, Öl, Zitronensaft, Zucker, Salz und Kräuter. Frische gehackte Kräuter wie Dille, Petersilie, Kerbel und Kresse oder 1 Teelöffel getrocknete Herbes de Provance.

Zubereitung:
Die Gurke in feine Scheiben, den Käse in Würfelchen und die Paprikaschote in Streifen schneiden. Alles mit Öl, Zitronensaft, Salz, Zucker und Kräutern marinieren. Die in Court-bouillon ordinaire gekochte Languste abkühlen lassen. Die Schwanzflosse wird ausgelöst, das Fleisch in Scheiben geschnitten. Nun wird die Schwanzflosse mit französischem Salat gefüllt und das Langustenfleisch darüber angerichtet. Der restliche französische Salat wird auf derselben Platte angerichtet. Dazu leicht getoastetes Weißbrot.

Ab sofort liefert die Bundesanstalt für Fischereiwirtschaft A-5310 Mondsee-Scharfling wieder

FISCHFUTTER-AUTOMATEN Stk. **S 1600,–** + 20% MWSt.

FISCHEIER-SAUGER Stk. **S 1500,–** + 20% MWSt.

Bei Bedarf bitte schriftlich oder telefonisch bestellen.
(Tel. 0 62 32 / 24 56 18, 24 56 19)
Versand erfolgt per Post – unfrei, oder Abholung

Reparaturen von den oben genannten Geräten werden ebenfalls durchgeführt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: 37

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Muscheln und Krebse 159