

---

# Die klassischen Meeresfrüchte

## Von Auster bis Hummer

*Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.*

**Theodor Fontane, dt. Erzähler  
(1819 – 1898)**

### Austern – Die Perlen des Meeres

Nicht jedermanns Sache, aber als klassische Vorspeise im Menü – oder während eines Aperitifs – zu finden. Einige Menschen ekeln sich vor der Auster; für andere ist sie die Edelste aller Speisen! Und wieder andere würden ja gerne mal probieren, genießen sich aber.

#### **Austern schlürfen**

Das Beste vorweg: Die Auster darf geschlürft werden! Nehmen Sie eine geöffnete Auster in Ihre linke Hand, lösen Sie mit der Schneidseite der Austerngabel das Fleisch am Austernpunkt. Manchmal hat das bereits der Küchenchef für Sie erledigt, speziell dann, wenn die Austern beim Aperitif – also im Stehen – serviert werden, und somit kein weiteres Besteck zur Verfügung steht.

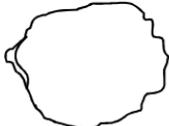
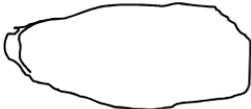


Wünschen Sie die Austern gewürzt? Dann nehmen Sie Salz, Pfeffer aus der Pfeffermühle, Zitronensaft oder Tabasco.

Anschließend führen Sie die Auster in der Muschelschale mit der linken Hand zum Mund. Legen Sie Ihren Kopf leicht zurück. Dann das Muschelfleisch zusammen mit dem Salzwasser (Austernwasser) aus der Muschelschale in die Mundhöhle gleiten lassen, wobei das Schlürfgeräusch entstehen kann. Das Wasser wird geschlürft, die Auster gekaut. Die leere Muschelschale legen Sie auf den Abfalleimer. Die Finger mit einer Serviette oder in der Fingerbowl reinigen.

## Teil 1 – Leckeres, Ungewohntes, schwierig zu Essendes

Unter mehr als 100 Arten, lässt sich aus europäischen und pazifischen Austern wählen. Die Austern, die uns üblicherweise serviert werden, lassen sich grob so auflisten:

	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die europäische, platte, flache Auster (<i>Ostrea edulis</i>)             <ul style="list-style-type: none"> <li>flach, rund, mild schmeckend</li> <li>Auray (F)</li> <li>Arachon (F)</li> <li>Belon (F)</li> <li>Blackwater (GB)</li> <li>Blue Point (N)</li> <li>Colchester (GB)</li> <li>Fleetland (GB)</li> <li>Galway (IRL)</li> <li>Helford (GB)</li> <li>Imperial (NL)</li> <li>Limfjord (DK)</li> <li>Whitstables (GB)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die pazifische, tiefe Auster, Creuse, (<i>Crassostrea gigas</i>),             <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Länglich, tief und zerfurcht, herb schmeckend, größer als die flachen Austern                 <ul style="list-style-type: none"> <li>Portugaise (<i>Crassostrea angulata</i>)</li> <li>Japonaise (<i>Crassostrea gigas</i>), japanische Felsen-auster</li> <li>Sylter Royal</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

Weiter findet sich noch die Amerikanische Auster (*Crassostrea virginica*), die in den USA selbst als Eastern Oyster, Atlantic Oyster oder East Coast Oyster bezeichnet wird.

### Lagerung

Die Auster kann bei ca. 5 Grad problemlos einige wenige Tage lagern. Dabei muss sie geschlossen bleiben, damit das salzige Meerwasser nicht ausläuft. Geöffnete Austern eignen sich nicht für den Verzehr. Am besten schmecken Austern in den Monaten September bis April.

## Größen der Austern

Flache Auster	Tiefe Auster
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ n°5 (30 g)</li><li>▪ n°4 (40 g) P</li><li>▪ n°3 (50 g) M</li><li>▪ n°2 (60 g) M</li><li>▪ n°1 (75 g) M</li><li>▪ n°0 (90 g) G</li><li>▪ n°00 (100 g) TG</li><li>▪ n°000 (110 g)</li><li>▪ n°0000 (120 g)</li><li>▪ n°00000 (150 g und mehr)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ klein (30 - 45 g) P</li><li>▪ mittel (46 - 85 g) M</li><li>▪ dick (86 - 110 g) G</li><li>▪ sehr dick (111 - über 150 g) TG</li></ul>
	P = petit M = moyen G = grand TG = très grand
flache Austern über 100 g sind selten.	

Größer heißt nicht unbedingt besser. Die mittleren Größen schmecken oft sehr angenehm, und lassen sich auch gut und problemlos in den Mund geben und kauen.

## Qualitätsstufen der Austern

- Huitre de Parc
- Claires
- Fine de Claires
- Special de Claires, als höchste Qualitätsstufe

## Öffnen der Auster

Halten Sie die Auster in Ihrer linken Hand, die wiederum durch einen Metallhandschuh gegen Verletzungen geschützt ist. Dabei liegt die Auster mit der tiefen Seite nach unten.

Hebeln Sie mit dem Austernmesser den Austerdeckel am Scharnier auf. Das Austernmesser ist ein spezielles Messer mit einer kurzen, dicken Klinge, sowie einem kleinen Schutzschild für die Hand.

Eine weitere Möglichkeit: Verwenden Sie eine Lancette (das ist ein spezielles Messer mit schmaler Klinge), fahren Sie mit diesem vorsichtig an der rechten Seite des Scharniers zwischen die Schalen und durchtrennen direkt den Muskel. Die Auster von der Scharnierseite her öffnen.

Achtung: Verletzungsgefahr, deswegen mit Metallhandschuh arbeiten!

## **Jakobsmuschel – Coquille Saint-Jaques**

In der Schale einer Jakobsmuschel, so die Legende, ließ sich Aphrodite, die Göttin der Liebe, Schönheit und Begierde von sechs Seepferdchen ziehen.



Heute ziert eine Muschel als Logo eine Mineralölfirma. Sind auch hier ziehende Pferdchen im Spiel?

Die Muschel kann roh, pochiert, geräuchert, überbacken oder gebraten serviert werden. Das Muschelfleisch wird als ‚Nuss‘ bezeichnet.

Die Muschelschale selbst kann als Geschirrtteil verwendet werden, woraus mit Löffel und Gabel oder Messer und Gabel, zum Beispiel ein Ragout, genossen werden kann.

Frische Muscheln sind in den Monaten November bis April am schmackhaftesten.

## **Miesmuscheln im Sud**

Meist werden die Muscheln in einer großen Muschelschale serviert.

Suchen Sie sich eine Muschel aus, aus der Sie mit der Gabel das Muschelfleisch lösen, um es zu verzehren.

Benutzen Sie diese nun geleerte Muschelschale als Zange. Mit Hilfe dieser Zange lösen Sie nach und nach aus den anderen Muscheln das Muschelfleisch. Führen Sie mit der Muschelzange das ausgelöste Muschelfleisch zum Munde.

Für die leeren Muschelschalen steht ein Abfallteller bereit, auf dem sich nach und nach ein regelrechter Berg von Schalen bilden wird.

Nach dem Verzehr aller Muscheln, reinigen Sie Ihre Finger in der Fingerbowle.

In der Geschirrschale befindet sich nun noch der köstliche Sud, den Sie mit Genuss auslöffeln.

Dazu wird gern Vollkornbrot oder Weißbrot und Butter gereicht.

---

## Riesengarnelen

Riesengarnelen können zwar mit Besteck bearbeitet werden, aber mit den Fingern geht es leichter.



Nehmen Sie die Crevette mit beiden Händen und drehen dann den Kopf-Brust-Teil gegen den Schwanzteil. Nicht abreißen! Sie riskieren sonst, dass die Innereien mit herausgezogen werden. Den Kopf-Brust-Teil legen Sie auf einen Knochenteller. Er wird nicht mehr benötigt, da in unserer Kultur aus diesem Teil nichts gegessen wird.

Drehen Sie dann die Beinpaare aus dem Schwanzteil. Dadurch bricht der Panzer an der Unterseite der Länge nach auf. Hier fahren Sie dann mit beiden Daumnägeln ein und drücken den Panzer nach außen weg.

Beginnen Sie immer an der breiten Bruchstelle (da, wo vorher das Kopf-Brust-Teil) war und arbeiten sich zum Schwanzfächer vor.

Sie waren erfolgreich, wenn das komplette Schwanzteil als ganzes Teil herausgelöst ist.

Beißen Sie – wieder an der breiten Bruchstelle beginnend – ab, oder dippen Sie vorher in ein Dressing.

### Hummer

Wie viele Menschen mag es geben, die noch keinen Hummer gegessen haben, weil sie nicht wissen, in welcher Art sie ihn verzehren sollen? Diese Menschen haben auf eine äußerst schmackhafte Speise verzichtet.

Innerhalb einer Menüfolge wird der Hummer in der Regel halbiert oder bereits ausgelöst serviert, so dass er leicht mit Hilfe von Messer und Gabel verzehrt werden kann.

Bestellen Sie allerdings einen ganzen Hummer, so ist es durchaus wahrscheinlich, dass Sie ihn unausgelöst vorgesetzt bekommen. In diesem Fall zuallererst eine große Hummerserviette um den Hals binden.

Dann den Hummerkörper mit der linken Hand greifen. Mit der rechten Hand den Hummerschwanz abbrechen.

An der Unterseite der Länge nach einschneiden und das Fleisch auslösen und essen.

Die Hummerbeine im Gelenk ausbrechen. Die schweren Scheren mit der Hummerzange aufbrechen. Die Beine am Fußende mit der Hummerzange ‚aufknipsen‘, damit sich das Fleisch mit der Hummergabel besser herauslösen lässt.

Der Hummerkörper selbst bleibt unberücksichtigt. Das heißt, dass Sie die Beine, die Scheren und den Hummerschwanz essen können. Die Finger in der Fingerbowl reinigen und Abfälle und Schalen auf den Abfallteller legen.

Zum Hummer gibt es Weißbrot, Toast, Butter, Zitrone, Mayonnaise und Salz. Bitte denken Sie im Restaurant daran, dass Hummer meistens nach Gewicht abgerechnet wird.

