

DIE WICHTIGSTEN MEERESFRÜCHTE

Von Miesmuscheln bis Hummer gibt es viele Köstlichkeiten aus dem Meer. Die Bezeichnungen sind oft unklar: Wer Krabben oder Scampi sagt, meint fast immer Garnelen.

SEE-/MIESMUSCHEL

Die Muscheln haben eine länglich-ovale Schale mit bläulich-schwarzer Färbung. Ihr Fleisch ist orange (Weibchen) bis beige (Männchen). Sie riechen nach Meer und Algen. Die Schalen sind verschlossen oder schließen sich bei leichtem Klopfen sofort. Sie schmecken salzig und leicht mineralisch. Die Ware im Handel stammt aus Aquakultur.



TINTENFISCH

Man unterteilt Tintenfische, deren Nervensystem hochentwickelt ist, nach der Anzahl ihrer Arme: Zu den zehnamigen Tintenfischen zählen Seepien und Kalmare. Zu den achttarmigen Tintenfischen zählt der Seepolyp (auch Octopus oder Krake). Meist werden sie im Atlantik, Pazifik und im Indischen Ozean gefangen. Sehr milder Geschmack. Die Tinte schmeckt stark nach Meer.



KRABBE

Kurzschwanzkrebs aus kalten Gewässern. Verzehrt wird das Fleisch der Beine und Scheren. Am wirtschaftlich wichtigsten sind Königs-krabben. Sie sind in Deutschland vor allem als Dosenware erhältlich. Umgangssprachlich werden Nordseegarnelen oft als Krabben bezeichnet.

SHRIMPS

Bei Shrimps handelt es sich um kleinere Garnelen mit einer Größe von zwei bis drei Zentimetern. Man unterscheidet zwei Arten: Kaltwasser-Shrimps werden auch als Grönland-Shrimps oder Eismeergarnelen bezeichnet, da sie aus den kalten und klaren Gewässern des Nordatlantiks stammen. Warmwasser-Shrimps kommen dagegen aus dem Indopazifik.

SCAMPO (PLURAL: SCAMPI)

Italianische Bezeichnung für Kaisergranat, ein mit dem Hummer verwandter Langschwanzkrebs, der jedoch wesentlich kleiner und schlanker ist. Die Hauptfanggebiete liegen in den Küstengewässern des Atlantiks von Skandinavien bis Nordafrika sowie in der Adria. Leicht süßlicher Geschmack. Im Deutschen werden Garnelen oft auch als „Scampi“ bezeichnet.

GARNELEN

Auch als Riesengarnelen, Gambas oder Prawn bezeichnet. Die vier bis sechs Zentimeter großen Krebstiere werden roh, blanchiert oder gekocht angeboten. Es gibt sie mit Schale, mit Schwanzflosse, mit am Rücken geöffneter Schale oder komplett geschält zu kaufen. Volles, leicht süßliches Aroma. Im Handel erhältliche Garnelen stammen vorwiegend aus Aquakultur.



HUMMER

Das hochpreisige Krustentier kann bis zu 65 Zentimeter lang und neun Kilogramm schwer werden. Seine Farbe variiert von kräftigem Blau bis Dunkelviolett. Die Flanken des Hummers sind gelb bis braun mit dunkleren, oft rötlichen Sprenkeln. Weißes, feines und sehr aromatisches Fleisch, das etwas süßlich und nach Meer schmeckt.

LANGUSTE

Das Krustentier hat einen mit Dornen besetzten Panzer sowie lange Fühler und kann bis zu sechs Kilogramm wiegen. Rote europäische Langusten werden im Atlantik und im Mittelmeer gefangen und sind bei uns meist als TK-Ware erhältlich. Mildes, festes Fleisch, etwas trockener als Hummer.

