



Sägegarnele. An den Küsten des Mittelmeeres und des südlichen Atlantiks eine geschätzte Delikatesse. Am besten ist sie kurz in Salzwasser gekocht.



Rote Riesengarnele – zu erkennen an den scharfen Kanten auf den Rückenpanzerflanken. Große Exemplare werden selten, aber teuer gehandelt.



Radgarnele. Sie hat eine hervorragende geschmackliche Qualität und ist vor allem in Japan und Ostasien von großer wirtschaftlicher Bedeutung.



Die Furchengarnele – eine hochwertige Art – wurde früher in Europa am häufigsten angeboten. Durch Import von Tiefkühlware veränderte sich dies.



Chilenische Kantengarnele. Die kulinarisch hochwertige Art kommt bei uns nicht im Ganzen auf den Markt, sondern nur ihr tiefgefrorenes Fleisch.

Krustentiere

Die weltweit in großer Menge angelandeten Garnelen sind die wirtschaftlich wichtigsten Krustentiere. Gehandelt werden sie meist nicht nach Arten, sondern nach Größen getrennt.

Garnelen unterscheiden sich von anderen Krustentierarten durch ihren langen ausgestreckten oder eingekrümmten Hinterleib. Ein weiteres typisches Merkmal ist das nicht immer vorhandene, seitlich abgeplattete Stirnhorn. Verbreitet sind Garnelen in allen Meeren der Erde, Süßwassergarnelen hingegen kommen nur in den Tropen und Subtropen vor. Garnelen unterscheidet man noch einmal in Geißelgarnelen und Eigentliche Garnelen. Bei den **Geißelgarnelen** überlappen sich die Seitenplatten der Segmente 1 bis 3 dachziegelartig. Zu ihnen zählen beispielsweise die auf beiden Seiten des Atlantiks weit verbreiteten **Roten Riesengarnelen**, deren Weibchen bis zu 33,5 cm lang werden können. Im Mittelmeer kommt diese Art nicht vor, wird jedoch von spanischen Fischern vor der Küste



Nordseekrabben sind keine Krabben, es handelt es sich vielmehr um Sandgarnelen oder Granate. Sie zählen zu den besten Garnelenarten.

Westafrikas gefangen. Hierzulande wichtiger ist die im Ostatlantik sowie im Mittelmeer verbreitete **Furchengarnele**, die an ihren unterbrochenen dunklen Querbändern zu erkennen ist. Die mittlere Größe dieser Art liegt bei 12 bis 17 cm, die Weibchen können maximal 22,5 cm lang werden. Eine ähnliche, jedoch durchgehende Querbänderung weist die **Radgarnele** auf, die vor allem im Indischen und Pazifischen Ozean vom

Roten Meer bis zur Südsee vorkommt und mittlerweile auch im östlichen Mittelmeer verbreitet ist. Beide Arten haben eine hervorragende geschmackliche Qualität, werden vom Handel jedoch nicht unterschieden. Als **Tiger Prawn** bekannt geworden ist die **Schiffskielgarnele**, leicht zu erkennen an ihrer dunklen durch gelbe Querstreifen unterbrochenen Färbung. Mit einer Größe von bis zu 34 cm ist sie eine der größten

Freshwater-Prawns

Generell werden in der Gastronomie **Kaltwasser-** von **Warmwasser-Garnelen** unterschieden, wobei Erstere geschmacklich eindeutig besser sind. Für die Unterscheidung Shrimps und Prawns gibt es keine einheitliche Regelung. In vielen Ländern werden große Garnelen als Prawns, King Prawns oder King Size gehandelt, kleinere Garnelen dagegen als Shrimps.

Die größeren – hier Schwänze der **Rosenberggarnele** – kommen meist tiefgekühlt oder bereits aufgetaut in den Handel und dürfen daher nicht wieder eingefroren werden.



Geißelgarnelen. Die Schiffskielgarnelen zählt zu den wirtschaftlich wichtigsten Garnelen Asiens und wird vor allem in Indonesien und China auch erfolgreich gezüchtet. Geschmacklich ist sie der Furchen- oder Radgarnelen jedoch unterlegen.

Bei den **Eigentlichen** oder **Echten Garnelen** überlappen die großen Seitenplatten des zweiten Hinterleibssegments breit die des ersten und dritten Segments. Aus wirtschaftlicher Sicht spielen die Eigentlichen Garnelen eine untergeordnete Rolle, obwohl es wesentlich mehr Arten gibt als bei den Geißelgarnelen. Der Grund liegt in ihrer geringeren Größe. Kulinarisch sind viele Vertreter dieser Gruppe sehr geschätzt, wie etwa die nur von chilenischen Fischern gefangene lebend tiefrote **Chilenische Kantengarnelen**, die als besonders hochwertig gilt. Ebenfalls sehr geschätzt ist die lebend rot gefärbte **Tiefseegarnelen**, auch **Grönland-Shrimp** genannt, mit ihrem typischen langen Stirnhorn. Sie ist im Kaltwasser des Nordatlantik und Nordpazifik verbreitet

und wird meist nicht größer als 12 cm. Die Fänge werden auf dem Schiff sofort in Seewasser gegart und kommen tiefgekühlt auf den Markt. Ein Teil wird geschält als **Nordmeer-Garnelenfleisch** angeboten. Im Mittelmeer sowie im südlichen Atlantik verbreitet ist die mit maximal 11 cm relativ kleine, jedoch sehr wohlschmeckende

Säsegarnelen. Beliebte sind auch die als **Nordseekrabben** gehandelten nur knapp 9 cm großen **Sandgarnelen** oder **Granate**. Mit bis zu 32 cm wesentlich größer wird dagegen die zwischen Indien und Australien in Binnengewässern verbreitete **Rosenberggarnelen**, deren Schwänze tiefgekühlt auch als **Hummerkrabben** im Angebot sind.

Tiger Prawns, ohne Schale. Unter diesem Namen gelangen die Schiffskielgarnelen auf den Markt – meist ohne Kopf, aber mit Schale. Wegen ihrer Größe erzielen sie hohe Preise. Geschmacklich sind sie jedoch anderen großen Garnelenarten unterlegen.



1 Rohe Garnelen ausbrechen und schälen: Garnelen am Kopf- und Schwanzteil fassen und das Schwanzteil vom Kopf abdrehen.



2 Den Garnelenschwanz festhalten und mit einer kleinen Schere die Schale auf der Unterseite in Richtung Schwanzfächer einschneiden.



3 Die Schalen ringsum bis auf das letzte Segment (Schwanzsegment) mit den Fingern lockern und ablösen.



Darm herausziehen: Das herausragende Ende des Darms in die Finger nehmen und den Darm vorsichtig herausziehen; er darf dabei nicht reißen.



1 Darm vom Rücken her entfernen: Den geschälten rohen Garnelenschwanz mit einem scharfen Messer auf der Rückseite leicht einschneiden.



2 Den Darm mit der Messerspitze am Ende leicht anheben und dann vorsichtig herausziehen; er darf dabei nicht reißen.



Die sauber ausgelösten Garnelenschwänze vor der Weiterverarbeitung unter fließendem kaltem Wasser waschen und sorgfältig trockentupfen.



Garnelen aufschneiden: Garnelenschwänze auf der Rückenseite bis zum Schwanzfächer aufschneiden, aufklappen und ausbreiten.



①



②



③



④



⑤

Fingerfood mit Käse und Früchten: Dafür schneidet man den Käse – schnittfest sollte er unbedingt sein – in Würfel. Oder aber man schneidet vom Käselaib eine Scheibe in der gewünschten Stärke ab und sticht dann mit Hilfe von Ausstechern die gewünschte Form aus. Zur Befestigung dienen Zahnstocher aus Holz.

① Gorgonzola & Früchte

Gorgonzola in 2 cm lange und 1 cm breite Quader schneiden. Mangofruchtfleisch in ähnlich große Stücke schneiden. Die Birne vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Mit einem Zahnstocher Gorgonzola und Mango auf den Birnenspalten feststecken.

② Blauschimmelkäse & Weintrauben

Eine milde Sorte Blauschimmelkäse (etwa Bergader) in etwa 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Mit einem Zahnstocher jeweils eine blaue oder eine weiße Weintraube aufspießen.

③ Cheddar & Oliven

Guter englischer Cheddar schmeckt pur (zum Martini) am besten. Will man ihn jedoch garnieren, schneidet man den Käse in etwa 1 cm dicke Scheiben und sticht Ovale von 3 cm Länge aus. Jeweils mit einem Zahnstocher eine grüne oder schwarze Olive aufspießen.

④ Saint-Paulin & Ananas

Saint-Paulin erst in 1 1/2 cm dicke Scheiben, dann in Rauten von 2 cm Kantenlänge schneiden. Jeweils ein Stück frische Ananas sowie eine Himbeere auflegen, mit Zahnstocher feststecken.

⑤ Emmentaler & Walnuss

Emmentaler mit seinem nussigen Aroma harmonisiert mit Walnüssen besonders gut. Den Käse etwa 1 1/2 cm groß würfeln und jeweils mit einem Zahnstocher eine Nusschale aufstecken.



Attraktiv präsentiert

Fingerfood mit Käse – in Würfel oder Scheiben geschnitten und mit Obst oder Gemüse aufgespießt – wird einzeln oder auch als Käse-Igel angeboten.

© Macht Party-Laune: der Käse-Igel

250 g Innperle, in 2 cm dicken Scheiben
 250 g Diplomat, in 2 cm dicken Scheiben
 250 g Deutscher Gouda, in 2 cm dicken Scheiben
 250 g Biarom, in 2 cm dicken Scheiben
 250 g Coburger Comtesse, in 2 cm dicken Scheiben
 Außerdem:
 Zahnstocher

Heidelbeeren, Himbeeren, Melonenkugeln,
 Weintrauben, Cocktailtomaten, Cornichons,
 kleine bunte Paprikarauten, 1 Honigmelone

Aus den Käsescheiben beliebige Formen ausstechen. Käse auf Zahnstocher stecken und nach Belieben garnieren. Honigmelone auf eine Platte setzen, eventuell einen Boden abschneiden, damit sie besser steht. Käsespieße ringsum stecken.

Mit Frischkäse & Ricotta

Aus einfachen Zutaten hergestellt: raffinierte, angenehm leichte Häppchen, in Gruppen auf einer Platte ansprechend präsentiert.



Die Pumpernickel-Matjes-Taler (im Vordergrund) sind bestrichen mit einer Creme aus Frischkäse, Matjes, Gewürzgurke, Zwiebel und Kapern.

Die Mini-Toasts mit Eiercreme (im Hintergrund) erhalten ihre schöne gelbe Farbe durch hart gekochtes Eigelb, das durch ein Sieb über die Creme aus Frischkäse und Ei gedrückt wird.

Kleine Kräutermuffins. Luftig der Teig, leicht die Füllung. Sie besteht nur aus Frischkäse und ein wenig Sahne, kann jedoch nach Belieben mit weiteren würzenden Zutaten variiert werden.

① Pumpernickel-Matjes-Taler (für 20 Stück)

200 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL gebackter Dill
4 Matjesfilets in Öl, Mineralwasser
20 g Gewürzgurke, fein gewürfelt
30 g Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
1 TL Kapern, fein gewürfelt, 1 cl Cognac
2 ml Zitronensaft, 1 Messerspitze Ingwerpulver
Pfeffer, 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL Senf, 20 Pumpernickeltaler
3 Zitronenscheiben, geviertelt, 20 Dillzweige



② Mini-Toasts mit Eiercreme (für 12 Stück)

4 hart gekochte Eier, gepellt
1 TL scharfer Senf, 1 TL Kapern, gebackt
1 EL gebackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
40 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt
1 TL eingelegter grüner Pfeffer, fein gebackt
1 TL Nizza-Oliven, fein gewürfelt
200 g Doppelrahmfrischkäse, glatt gerührt
Salz, Pfeffer, 3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde
30 g Butter, 1 EL Öl, 12 Nizza-Oliven

Eier halbieren, die Eigelbe herausnehmen. Eiweiß fein hacken, mit Senf, Kapern, Kräutern, Zwiebel, grünem Pfeffer und gewürfelte Oliven vermengen. Frischkäse unterrühren, würzen. Toastscheiben vierteln, in Butter und Öl rösten, abkühlen lassen. Eiercreme darauf verteilen, mit durch ein Sieb gedrücktem Eigelb und Oliven garnieren.

③ Kleine Kräutermuffins (für 24 Stück)

160 g Mehl, gesiebt, 1 gestrichener TL Backpulver
1 gestrichener TL Natron, Salz, Pfeffer
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1 Ei, 60 g Doppelrahmfrischkäse
60 ml Milch, 45 ml zerlassene Butter
20 g Frühlingszwiebel, fein gebackt
30 g rote Paprikawürfel
1 EL gebackte Kräuter (Zitronenthymian, Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch)

Für die Füllung:

300 g Doppelrahmfrischkäse
etwa 60 ml Sahne, Salz, Pfeffer

Außerdem:

2 Mini-Muffin-Bleche mit 12 Vertiefungen
zerlassene Butter für die Form
2 EL gebackte Kräuter, Rosmarinblüten

Friskäse und Dill glatt rühren. 4 Matjesfilets abtropfen lassen, mit Mineralwasser bedecken, 2 Stunden kühlen, abgießen, abtropfen lassen und klein würfeln. Mit Gurken, Zwiebel, Kapern, Cognac und Zitronensaft vermischen und alles unter den Friskäse rühren, würzen. Die Matjes-Käse-Creme auf den Pumpernickeltalern verteilen. Die restlichen Matjesfilets in 1 1/2 cm breite Rauten schneiden und die Pumpernickeltaler mit Matjesrauten, Zitronenvierteln und Dill garnieren.

Mehl mit Backpulver, Natron, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Ei, Friskäse, Milch und Butter zufügen; alles zu einem glatten Teig verrühren. Frühlingszwiebel, Paprika und Kräuter unterheben. Bleche mit Butter fetten, Teig einfüllen und bei