

Scampi aus Island: nachhaltig gefischt



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG. Er schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Prähistorische Funde beweisen es: Muscheln und Schnecken gehören zu den ältesten Nahrungsmitteln der Menschheit. Doch es waren wohl die Wikinger, die ersten Siedler an den unendlich langen und schroffen Küsten Islands, die mit der kulinarischen Entdeckung aufwarten konnten und in den Genuss des Leckerbissens namens Scampi gekommen sind. Denn spätestens seit der Antike sind sich die Feinschmecker einig, dass sich hinter so manchem knackigen Panzerkleid eine wahre Delikatesse verbirgt. Trotzdem waren die Meinungen über den Wert solcher Genüsse lange geteilt: Die Homerischen Helden verachteten Fischkost und Meeresfrüchte, die, so befand man, nur für arme Küstenbewohner taugten aber nicht für kampfproben Helden. Heute ist für den Gourmand unserer Zeit der Name Scampi Musik in den Ohren. Gleich vorne weg: unter seinem italie-

nischen Namen Scampo – in der Mehrzahl Scampi – ist der Kardinal der Tiefe weitaus besser bekannt als unter seinem deutschen Namen Kaisergranat.

Der Kaisergranat ist ein hummerähnlicher Krebs mit schlanken Scheren, weshalb er im Altdeutschen auch als Schlankhummer bezeichnet wird, was als Marktbezeichnung allerdings nicht mehr zulässig ist. Früher gab es den Kaisergranaten nur an der norwegischen Küste, daher kommt auch die lateinische Bezeichnung «Nephrops norvegicus» und die englische Benennung «Norway Lobster». Im Laufe der Zeit hat sich der Kaisergranat kontinuierlich weiter nach Süden verbreitet und ist heute an der gesamten Atlantikküste und im Mittelmeer zu finden. Die schmackhafteren Exemplare werden in den kälteren Gewässern gefangen. Je kälter die Gewässer, in denen die Tiere gefangen werden, umso feiner und erlesener ist ihr



Geschmack. Daher kommen die kulinarisch wertvollsten Tiere aus dem

teils eisbedeckten Küstengebiet um Island. Erwähnenswert bleibt die Feststellung, dass Island eine verantwortungsbewusste Fischerei – und das schon seit 35 Jahren – mit grossen Fangquoten betreibt; dies innerhalb der 200-Meilen-Zone, die ausschliesslich von isländischen Fischkuttern befischt werden

darf. Damit kann ein solider Beitrag zur Ökonomie des Landes geleistet werden. Denn nicht zuletzt ist die Fischindustrie eine der Hauptstützen der isländischen

Volkswirtschaft. Die

Isländer haben mit ihrem Siegel «Iceland Responsible Fisheries» ein Fischerei-Management geschaffen, das auf wissenschaftlichen Erkenntnissen aufgebaut wurde, damit einer nachhaltigen Nutzung der Fischbestände und einem schonenden Umgang mit dem maritimen Ökosystem Rechnung getragen werden kann.

Der Kaisergranat hat einen langgestreckten, schmalen Körper mit sehr langen und auffallend dünnen Fangscheren, die mit kurzen Greifklauen ausgestattet sind. An ihrem hellachsrot gefärbten, glatten und relativ harten Panzer ist der Kaisergranat leicht zu erkennen. Das Muskelfleisch der Scampi aus dem Hinterleib ist perlweiss, von äusserst zarter Konsistenz, schmeckt sehr delikat und wird hoch geschätzt.

Nach wie vor favorisiere ich die feine Zubereitungsart aus meiner Lehrzeit im Hotel Adula in Flims Waldhaus: Der Scampischwanz wird durch seine Schale hindurch halbiert – schmetterlingsartig, sodass er noch zusammenhängt. Nach dem Entfernen des eventuell anzutreffenden Darmfadens mit etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit einer Spur von Colman's Senfbestreichen und mit frisch geriebenem Mie de Pain bestreuen. Mit reichlich Butterflocken belegen und unter dem Salamander behutsam goldgelb gratinieren.

Der Kaisergranat ist ein typisches Nachtier, das sich zum Schutz gegen Feinde tagsüber gerne im Schlamm oder in selbstgegrabenen Höhlen in einer Wassertiefe bis zu 800 Meter aufhält. Bei Anbruch der Dunkelheit geht er auf die Jagd. Da sich der Kaisergranat vergleichsweise nur langsam fortbewegen kann, lauert er seiner Beute gerne aus einem Versteck auf und bringt sie mit seinen gefährlichen Scheren zur Strecke. Der Kaisergranat lebt von Würmern, Kleintieren, Krebsen und Schnecken.

ANZEIGE

So still. So mild. Das neue Valser Silence.



VALSER
SILENCE
www.valser.ch

Das milde stille.

Neue Bücher

Antibiotische Wurzel erobert die Trendküche

Hinter Kren, hierzulande bekannt als Meerrettich, verbirgt sich ein wahrhaft feuriges Gemüse. Einer



Wurzel gleich und optisch eher unscheinbar, entpuppt es sich nicht nur als schmackhaftes Gemüse und Gewürz, sondern kann auch als Heilmittel verwendet werden. Und dass die trendige, grüne Sushi-Paste namens Wasabi ebenfalls aus Meerrettich besteht, wissen die wenigsten. Der ausgezeichnete Küchenchef Hans Peter Fink vom «Haberl & Fink's» in Walkersdorf (A) beleuchtet in «Das Kren Kochbuch» den Alleskönner und zeigt auf, was sich mit dieser antibiotisch wirkenden Wurzel alles zubereiten lässt: vom klassischen Apfelkren über Rehschlegel mit scharfen Essig-Kirschen bis zu ungewöhnlichen Dessert-Ideen wie Wasabi-Gurken-Eis.

Hans Peter Fink, **Das Kren Kochbuch**, Pichler Verlag, 163 Seiten, Fr. 33.50

Deftige Gerichte zwischen Abfahrt und Après-Ski

Zauberhafte Berglandschaft, Wanderrouten mit Weitblick oder glänzender Pulverschnee: Das sind Momente wie geschaffen für sportliche Vergnügen, aber auch für deftige Klassiker der alpinen Küche. Christian und Markus Winkler, zwei junge Spitzenköche aus Söll in Tirol, begeben sich in ihrem «Hütten-



Kochbuch» auf eine genussvolle Berg- und Talfahrt. Sie versorgen einen nicht nur mit Frühstücksideen, die für viel Powersorgen, und Pausen-Snacks für den Zwischenstopp. Sie bieten auch Herzhaftes wie Griessuppe mit Ei, Eintöpfe wie Gulaschsuppe und überhaupt viel Geschmortes und Überbackenes, welches auch zum «Après-Ski» taugt. Und nicht zuletzt wartet das Buch mit den besten Ski- und Wanderhütten in der Schweiz, Österreich und Bayern auf. fe

Christian und Markus Winkler, **Das Hütten-Kochbuch**, Brandstätter Verlag, 192 Seiten, Fr. 47.90