

Lebensmittel

Balut

Allgemeines

Dass die Geschmäcker verschieden sind, gehört zu den Binsenweisheiten. Es gibt auf der Welt vielfältige Esskulturen, die das eine zulassen, das andere ausgrenzen. Es gibt viele Asiaten und Afrikaner, die Käse als verfaule Milch ansehen und diesen ablehnen.



Was ist Balut?

Es handelt sich um angebrütete gekochte Enten- oder Hühnereier, die auf den Philippinen als Delikatesse gelten. In den europäischen Küchen sind angebrütete Eier nicht verbreitet und fallen unter den Bereich der Nahrungstabus.

Wie wird Balut hergestellt?

Hausenten werden auf den Philippinen nicht zuletzt für die Produktion von Balut gehalten. Die bebrüteten Eier werden etwa zwei Wochen lang in speziellen Körben warm gehalten. Am 9. Tag werden die Eier durchleuchtet und diejenige ohne Küken aussortiert. Bei den Filipinos gelten 17 – 19 Tage alte Eier als ideal (Entenküken schlüpfen normalerweise nach ca. 28 Tagen); vorher ist der Embryo noch kaum wahrnehmbar. In diesem Stadium hat sich noch kein fester Schnabel oder Federkleid ausgebildet, wohl aber ein teilweise entwickelter embryonaler Körper mit schwacher Knöchelchen- und Augenausbildung. Bevor das Ei auf den Markt gebracht wird, wird es noch ca. 20 Min. gekocht.

Wie wird Balut gegessen?

Gegessen werden die Eier üblicherweise, indem zunächst ein Stück der Schale entfernt, etwas Salz hinein streut und dann die Flüssigkeit ausgeschlürft. Danach wird das ganze Ei gepellt und mit Salz gewürzt, teilweise auch mit Essig, Basilikum oder geriebenem Ingwer. Schnabel und Augen der Entenküken sind deutlich zu erkennen. Geschmacklich ist das ungewürzte bräunlich-schwarze Fleisch eine Kombination aus salzig und scharf, die Schnabel- und Federnbestandteile etwas bissfester.

Wie schmeckt Balut?

Für die einen ist es widerlich. Andere preisen den vielleicht an Krabbenfleisch erinnernden Geschmack. Sicherlich tragen – wie bei Fisch – auch die Zutaten zur Geschmacksbildung bei. Balut wird häufig von Händlern auf der Straße verkauft, die sie in einer Warmhaltetasche aufbewahren und zu jedem Ei eine Portion Salz mit verkaufen. Es gibt sie auch in vielen Restaurants als Appetithäppchen.

