

## Vorbereitungstätigkeiten

### Vorbereitung der Krustentiere

#### Töten von Krustentieren

Aus Gründen der Ethik und des Tierschutzes müssen die Tiere vor dem Töten betäubt werden (mittels Elektrobetäubungsgerät oder durch Herunterkühlen im Eiswasser oder im Tiefkühler). Für das Pochieren im Sud und für die kalte Küche werden die betäubten Tiere anschliessend im kochenden Sud überbrüht und darin pochiert. Für das Dünsten, Sautieren oder Grillieren werden die Krustentiere im betäubten Zustand von einer fachkundigen Person entlang der Mitte der Längsachse, am Kopfteil beginnend, mit einem grossen scharfen Messer halbiert (Zerstörung der Nervenzentren) und der Darm entfernt (siehe auch Tierschutzverordnung oder Fachinformation Tierschutz Nr. 16.8).

#### Herauslösen von Hummer- und Langustenfleisch

- Die Beine abtrennen und am mittleren Gelenk auseinanderbrechen, mit einem Spieß oder mit einer Hummergabel die dünnen Fleischstreifen herausziehen
- Die Hummerscheren aufbrechen und das Fleisch herauslösen
- Die Messerspitze zwischen Oberkörper und Schwanzteil ansetzen und mit festem Druck auf das Messer zuerst den Schwanz und dann den Oberkörper der Länge nach halbieren, Schwanzfleisch herauslösen

- Die Innereien herauslösen, Magen und Darmkanal entfernen, Leber, Rogen und Eierstöcke durch ein Sieb streichen, mit Butter vermischen und zum Aufmontieren der Sauce verwenden
- Für Medaillons den Schwanzteil nicht halbieren, sondern vom Oberkörper abdrehen, die Innenseite mit einer Schere auf beiden Seiten aufschneiden, das Schwanzfleisch aus der Schale lösen, den Darm entfernen und den Hummer aufschneiden

#### Herauslösen von Scampischwänzen

- Den Rückenpanzer kräftig zusammendrücken, damit die hornartige Unterschicht aufgesprengt wird
  - Den Rückenpanzer von innen auseinanderdrücken und das Fleisch herauslösen
  - Den Darmkanal entfernen, evtl. muss dazu mit einem spitzen Messer auf der Oberseite etwas eingeschnitten werden
- Halbiert und ohne Unterschicht können Scampischwänze auch im Panzer sautiert oder grilliert werden.

#### Schnittarten

- Halbieren: kleinere Langusten (Rocklobster), Hummer, Scampi (mit oder ohne Schale)
- Medaillons: Langusten, Hummer
- Ragouts: kleinere Langusten und Hummer (zuerst halbieren, dann in gleich grosse Stücke schneiden)



Ausgelöster Hummer mit Corail



Hummer in der Schale zum Grillieren



Herauslösen von Scampischwänzen



Scampischnittarten