

Sautieren

Sautiert wird auf dem Herd. Es handelt sich um ein Garen in Fettstoff mit Bewegung und leichter Röststoffbildung. Vollständig ausgebrochene Krusten- oder Weichtierteile werden vor dem Sautieren mariniert, gesalzen und dann leicht mit Mehl gestäubt. Mies- und Jakobsmuscheln erhalten zum Schutz des empfindlichen Fleisches oft noch eine zusätzliche Hülle wie zum Beispiel Mie de pain.

Zum Sautieren eignen sich:

- Segmente (Scheren, Arme, Schwänze) von frisch getöteten Krustentieren
- ausgebrochene Krustentierschwänze, zum Beispiel Baby-Rocklobster, Riesenkrevetten, Scampi
- das weisse Muskelfleisch der Jakobsmuscheln
- ausgebrochene Miesmuscheln

Sautieren von Krustentieren in der Schale mit Saucenherstellung

Grundsätzliche Tätigkeiten	Begründung/Anmerkungen	Informatives
<ul style="list-style-type: none"> – Hummer betäuben und durch schnelles Eintauchen in viel kochendes Wasser und einminütiges Sprudeln töten – Sofort in Eiswasser abkühlen 	<p>Gemäss Tierschutzverordnung und Fachinformation Tierschutz Nr. 16.8.</p>	<p><i>Hummer in seine Segmente zerlegen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Den Schwanz vom Körper abdrehen – Die Scherenarme vom Körper abdrehen – Die Scheren von den Scherenarmen abdrehen – Den Oberkörper längs halbieren, die Leber und evtl. das Corail entnehmen und für eine Corail-Butter (siehe weiter unten) reservieren <p><i>Hummer für das Sautieren vorbereiten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Die Scheren an den Kanten anschneiden und mit dem Messerrücken anbrechen – Die Scherenarme der Länge nach seitlich anschneiden – Den Schwanz in dicke Scheiben schneiden <p><i>Bemerkung</i></p> <p>Süsswasserkrebse werden nach dem Sautieren in der Küche komplett ausgebrochen und entdarnt. Serviert werden nur die Schwänze und die grossen Scheren.</p> <p><i>Corail-Butter</i></p> <p>Wird der Oberkörper eines getöteten weiblichen Hummers halbiert, sind auf der Innenseite eine schwarzgrüne und eine graugrüne Masse (Leber) sichtbar. Bei der schwarzgrünen Masse handelt es sich um die Eierstöcke (Corail), die sich beim Garen korallenrot verfärben. Die zwei Massen werden mit einem Teelöffel sorgfältig herausgehoben und mit der doppelten Menge frischer Butter vermischt. Mit dieser Buttermischung werden Hummersaucen und Hummersuppen geschmacklich verfeinert und rötlich gefärbt.</p>
<p>Herausnehmen, in die Segmente zerlegen und für das Sautieren vorbereiten</p>	<p>Siehe rechts unter «Informatives»</p>	
<p>Hummerstücke salzen, pfeffern und in einer Flachkasserolle (Sautoir) in heissem Olivenöl kurz sautieren und flambieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Geschmacksbildung – Zum Flambieren zum Beispiel Cognac oder Whisky verwenden 	
<p>Alle Stücke, die Fleisch enthalten, herausheben und warm stellen</p>	<p>Das Fleisch würde durch Mitkochen in der Sauce zäh und hart werden</p>	
<p>Schalotten dazugeben und mit den verbliebenen Krustentierschalen weiter sautieren</p>	<p>Geschmacksbildung</p>	
<p>Weiterer Saucenaufbau je nach gewünschtem Gericht</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Mit etwas gebundenem Kalbsjus und Hummerglace auffüllen (für alle braunen Hummeragouts) – Mit Vollrahm und etwas Fischglace auffüllen (für alle weissen Hummerragouts) 	
<ul style="list-style-type: none"> – Sauce gut durchkochen, passieren und verfeinern – Evtl. Einlage dazugeben 	<ul style="list-style-type: none"> – Zum Verfeinern zum Beispiel Hummerglace, Hummerbutter, Corail-Butter, Vollrahm oder Süsswein verwenden – Als Einlage eignen sich zum Beispiel schwarze Trüffel, gedünstete Gemüse-Julienne und frische Kräuter wie Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Dill und Koriander, dazu Gewürzmischungen wie Curry etc. 	
<p>Sauce über die warm gehaltenen Hummerstücke geben und servieren</p>		