

FOODSTORY

Was sind die Unterschiede?



Garnelen sind beliebte und bekannte Meeresfrüchte, die von der Natur aus zu den freischwimmenden Krebstieren gehören. Darüber hinaus gibt es auch noch, hummerartige Krebstiere, wie Scampi oder Kaisergranaten und einige andere Arten. Doch worin genau unterscheiden sich die einzelnen Arten und welche werden in der italienischen Meeresküche lieber genutzt.

HERKUNFT UND AUSSEHEN

Garnelen haben unterschiedliche Formen, aber grundsätzlich sind sie langgestreckt und haben einen mehr oder weniger zylindrischen und zusammengedrückten Körper. Ihre Schale ist sehr dünn und sie haben Fühler, die wie lange Antennen aussehen. Einige Garnelenarten haben vorne noch Greiforgane die wie Scheren aussehen. Es gibt auf der Welt viele verschiedene Garnelenzuchten, die sich auf eine Art spezialisieren und den Garnelen dann auch ihre Handelsbezeichnung geben. So gibt es Shrimps oder Prawns, das sind etwas größere Garnelen. Zusätzlich gibt es noch die Unterscheidung zwischen Black Tiger Prawns und White Tiger Prawns, sie werden auch als Pazifikgarnelen bezeichnet. Die Eismeershrimps oder auch Grönlandkrabben stammen aus dem Nordpazifik und Nordatlantik. Die „Party-Gambas“ und Riesengarnelen, auch King Prawns genannt, kommen aus Indonesien oder Thailand. Auch Europa besitzt eine Garnelenart, nämlich die Nordseegarnelen oder auch Nordseekrabben genannt.

WO GENAU LIEGT DER UNTERSCHIED?

Shrimps sind kleine Garnelen, deren Farbe glasig bis rosa ist und beim Kochen oder Braten eine kräftig, rötliche Farbe annimmt. Es gibt sie in verschiedenen Größen, doch sie sind maximal 6 cm lang. Der Geschmack ist relativ neutral und getönt, sodass sie sich gut mit anderen Zutaten vermischen lassen ohne den Geschmack des Gerichts zu überlagern.

Krabben sind Garnelen aus der Nordsee, die auch verschieden genutzt werden können. Ihre Farbe ist im rohen Zustand rosa bis grau und sie sind im Vergleich zu den Shrimps noch kleiner, nämlich etwa 3 cm lang. Sie können roh gegessen werden und besitzen einen etwas fischigen Geschmack.

Scampi sind hummerartige Garnelen, die ausgeprägte Scheren haben. Ihr Schwanz ist im Vergleich zu anderen Garnelen breiter und auch die Farbe im Vergleich zu Garnelen rötlicher. Die Scheren werden nicht mitgegessen und müssen vorher entfernt

werden. Sie sind bis zu 15 cm lang und haben ein weißes Fleisch mit rötlicher Schale. Sie haben einen klassischen Schalentier-Geschmack. Die frühere Bezeichnung dieser Art war „Kaisergranate“, mittlerweile ist sie international als Scampi bekannt.

Riesengarnelen sind die größten Garnelen seiner Art. Ihre Länge beträgt bis zu 10cm und sie können 3 cm breit werden. King Prawns haben sogar eine Länge von 15 cm. Man erkennt sie an ihrer grau-blauen Farbe und den langen Fühlern. Der Schwanz ist flach und eng. Sie haben einen besonderen Geschmack und gehören zu den Arten, die einen hohen Eiweiß-Anteil besitzen. Innerhalb dieser Sorte gibt es noch die Unterscheidung zwischen Black Tiger und White Tiger. Ihre Schale besitzt dunkle Streifen, die an das Fell eines Tigers erinnern, daher die Namensgebung. Die Black Tiger sind von der Farbgebung etwas dunkler und die White Tiger heller beziehungsweise blasser. Vom Geschmack her sind die Black Tiger auch etwas kräftiger und die White Tiger milder und zarter.

EIN TEIL DER MEDITERRANEN KÜCHE

Egal welche Sorte der Garnelen gewählt wird, sie alle sind aus mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken. Jede Sorte ist vielseitig einsetzbar und passt sich dem Gericht an. Die kleineren Sorten werden für Salate, als Belag für die Pizza oder für Vorspeisen genutzt. Die größeren passen gut zu Pasta oder auf den Grill. Riesengarnelen oder Scampi verwandeln jedes einfache Gericht fast schon in ein Gourmetessen. Und noch dazu präsentieren sie sich besonders gut auf dem Teller.

Bei uns findet ihr eine Vielzahl an unterschiedlichen Sorten und Größen!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

