

SIGNALKREBSE • TRANSPORT • KÜCHE • HÄLTERUNG

Transport • Verwertung in der Küche • Hälterung

1. Transport:

Sie können die Krebse mehrere Stunden in einer feuchten Plastiktüte bzw. in einem Stoffbeutel oder in einem Eimer – Boden ‚daumenbreit‘ mit Wasser bedeckt – transportieren. – Krebse NICHT vollständig mit Wasser bedecken; diese ersticken bei sinkendem Sauerstoffgehalt. Entsprechendes gilt für eine (mehrtägige) Hälterung in einer Wanne, wenn die Hälterung ‚nicht‘ zu einer Säuberung der Krebse (s.u.) führen soll; – Wanne abdecken und in einen kühlen Raum stellen.

Der Panzer der fangfrischen Krebse ist reichlich verschmutzt (Schlamm, Sand). In diesem Zustand kann man die Krebse sofort kochen und das Fleisch der Schwänze und Scheren (+„Krebsbutter“ unter dem Rückenpanzer) essen – die Schalen lassen sich dann allerdings nicht auskochen und zu einer „Krebsuppe“ etc. (s.u.) verarbeiten.

2. Zubereitung sofort nach dem Fang/nach einer Hälterung ‚ohne‘ Säuberung:

Großer Kochtopf: Wasser, etwas Salz, evtl. etwas Instant-Brühe, reichlich Dill und ca. einem Eßlöffel Kümmel zum Kochen bringen (das Wasser muß „brodeln“). Krebse lebend (mit den Beinen nach oben) in den Topf werfen und die Krebse etwa 12 Minuten kochen (Wasser darf dann nicht mehr sprudeln). Die gegarten (nun roten) Krebse mit der Schöpfkelle aus dem Wasser heben und auf einer Schüssel (auf Salatblättern) anrichten. Diesen Vorgang können Sie während des Essen – je nach Personen- und Krebszahl – beliebig wiederholen. Dazu:

Dip: (Mayonnaise), Sahne, Öl, Zitronensaft, Eigelb, etwas Tomatenmark, Knoblauch, Salz, Pfeffer, (Spritzer Soja-Sauce, Cognak) und Dill – Sie können experimentieren – und/oder: zerlassene Butter mit etwas Knoblauch; reichlich Toast- oder Weißbrot und ein Salat mit Zitronendressing.

Rechnen Sie mit wenigsten sechs (6) Krebsen pro Person.

3. Hälterung und Säuberung der Krebse (um auch die Schalen zu verwerten):

Krebse in einer (großen Plastik-) Wanne mehrfach mit kaltem Wasser abbrausen und das Schmutzwasser abkippen. Wanne abdecken und wenigstens einen Tag lang konstant fließendes Wasser (Brause am Boden der Wanne) zuführen – Sie können auch eine kräftige Aquarien-Belüftung (ca. 15,- EURO mit Schlauch und Belüfungsstein) verwenden; evtl. das (verschmutzte) Wasser (mehrfach) erneuern. Sie können die Prozedur der Hälterung auch ‚abkürzen‘, indem Sie die Krebse mit einer Bürste reinigen – die Krebse dabei mit einer Grillzange am Hinterleib festhalten.

Nun können Sie die Krebse – wie (1) – kochen, das Fleisch auslösen und anschließend die zerstoßenen Schalen (Mörser) auskochen. (Geeignete Rezepte finden sich in jedem größeren Kochbuch.)

4. Folgende Rezepte eignen sich **nur** für ‚gereinigte‘ Krebse, da der Sud verwendet bzw. mitgegessen wird:

Krebse aus dem Sud:

Rezept für 4 Personen

Das braucht man: 3 Möhren, 2 Frühlingzwiebeln, 150 g Staudensellerie, 2 rote Zwiebeln, 2 EL Butter, 2 EL Cognac, 1/4 l Roséwein, Salz, Pfeffer, 30-40 Flußkrebse (Signalkrebse)

So macht man's: 1. Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Butter zerlassen und das Gemüse darin anbraten. 2. Mit Cognac ablöschen. Dann Wein und 1 l Wasser zugießen. 3. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen und die Krebse hineingeben. 4. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 12 Min. ziehen lassen. 5. Die Krebse heiß im Sud servieren.

Flußkrebse auf Fränkische Art:

Rezept für 4 Personen

Das braucht man: 1 l Wasser, 1 l trockenen Frankenwein, 1 Lorbeerblatt, 1 TL getrockneten Thymian, 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 30-40 Flußkrebse (Signalkrebse), 4 kleingeschnittene Schalotten, 25 g Butter, 1 Becher Sahne (200 g), 1 EL gehackten Borretsch

So macht man's: 1. In einem großen Topf Wasser mit Wein, Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. 2. Die Krebse darin portionsweise kochen, herausnehmen und warm stellen.

3. Den Sud ca. 20 Min. einkochen lassen. 4. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten. 3/4 l des Krebsesud und die Sahne zugeben. Nochmals 10 Min. einkochen. 5. Die Sauce durch ein Sieb passieren, Borretsch unterziehen und zum Einstippen zu den Krebsen reichen.

Übersicht: Signalkrebs • *Pacifastacus leniusculus* • Links zu allen Berichten und Info's

Signalkrebs • **Verbreitung** • Itz / Nebengewässer • Maßnahmenkatalog (Gegenmaßnahmen)

Signalkrebs • Gezielte **Vermarktung** • Fische als Signalkrebs-**Prädatoren** (Hegemaßnahmen)

(Weitere **Info-Zettel:** „Signalkrebse • Bestimmung • Fang“ und „Krebsfleisch aus der Schale lösen“)