

Leonardo Project

F&B4YOU

Krebse und Weichtiere

Krebse

Schalentiere

Charakteristische Merkmale:

- Länglicher Bauch und fächerförmige Flossen
- Kurzer Bauch und keine Flossen

Lebensräume:

unter Steinen, in schlammigen, sandigen Sandbänken

Nährwertangaben

- Proteinreich, reich an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin B
- Reich an Zink, Magnesium, Phosphor, Kalzium, Eisen und Iod
- Leichtes Fleisch (82 Gramm Wasseranteil und 1-2 Gramm Fett /100 gr Fleisch)

Sehr leicht verdaulich!

FRISCHEPARAMETER

- Harte Schale
- Glänzend schwarze Augen
- Salzgeruch
- Sie sollten lebend verkauft werden!

Flusskrebse

Aussehen: rot-violette Schale, mit Stacheln auf der Oberfläche; vier Fusspaare und zwei Scheren– bis acht Kilo – hohe Fleischqualität

Zubereitung: gekocht , auf dem Rost, gebraten



Hummer

Aussehen: groß mit zwei großen massige Scheren, schwarz-blaue Schale, bis 6 Kilo schwer

Zubereitung: gekocht mit Sauce, auf dem Rost, gebraten



Tiefseegarnelen

Aussehen: unterteilt in Kopf, Bauch, Schwanz und zehn Füße, kürzer als 20 cm, grau-braune Schale

Zubereitung: auf dem Rost, in der Pfanne, im Eintopf oder Saußen



Garnele

Aussehen: wie ein kleiner Krebs, rosa-rot-orangene Schale, hochwertiges Fleisch, recht teuer

Zubereitung: auf dem Rost, gebraten, in Sauce



Krebs

Aussehen: rund grün-braune Schale, fünf Beine und zwei Scheren, festes köstliches Fleisch

Zubereitung: in der Suppe, Sauce oder gratiniert - das Fleisch sollte in Dosen verkauft werden



Weichtiere

Wirbellose Tiere mit einem weichen Körper

Arten:

- Kopffüßler
- Lebende Muscheln
- Meeresschnecken

Lebensräume:

steinige und sandige Sandbänke
oder an steinigem Ufer

Kopffüßler

Hauptmerkmale

- innere Schale
- Saugarme um den “Mund”
- einen großen sackförmigen Kopf

Frischeparameter

Festes, weiß-rosiges Fleisch, glänzende Augen,
Salzgeruch

Lebende Muscheln

Hauptmerkmale

- Kalkhaltige Schale mit hängendem “Herzmuskel”
 - Sie essen Plankton

Frischeparameter

Sie sollten lebend sein, Herkunftstempel sowie Typisierung and Ablaufdatum

Meeresschnecken

Hauptmerkmale

- Kegelförmige Schale

Frischeparameter

Runder salziger Geruch

Krake

Aussehen: Runder Körper, acht Saugtentakeln um den Mund, grau-grüne Streifen

Zubereitung: gebunden und gekocht bekommt es ein weiches Fleisch, im Salat, Eintopf oder Rost zubereitet



Kalmar

Aussehen: schlauchförmiger Körper, rosa-violett rhombisch, mit einer Flosse auf jeder Seite, zartes Fleisch

Zubereitung: auf dem Rost, gekocht, im Salat, gebraten
(Schneiden der Ringe)



Tintenfisch

Aussehen: Grün-gelber ovale Form, zehn Tentakeln, in seinem sackförmigen Körper befindet sich Tinte

Zubereitung: grillen und schmoren, die Tinte kann zur Soßenherstellung verwendet werden

