



Marktinformation KW 10/10

Kumamoto Austern aus Maldon – eine kleine Auster überzeugt mit großem Geschmack.

Der Ursprung dieser Auster, die wir Ihnen heute vorstellen möchten, liegt – wie bereits der Name ahnen lässt – in Japan. Hier heimisch in der Ariake-Bucht im Gebiet von Kumamoto, wurde sie in den 1940er Jahren erstmals an der Westküste der USA kultiviert und seit einigen Jahren auch im englischen Maldon in der Grafschaft Essex.

In der Biologie sieht man die Kumamoto Auster als nahen Verwandten der pazifischen Felsenauster an, jedoch sind die Unterschiede erheblich. Sie ist wesentlich kleiner als beispielsweise eine Fine de Claire Nr. 2, die typische Handelsgröße liegt bei fünf bis sieben Zentimetern, die Form der Schale ist rund, gezeichnet von ausgeprägten Rippen und erinnert an eine Belon-Auster. Doch was macht die Kumamoto Auster zum außergewöhnlichen, kulinarischen Erlebnis? Das Geheimnis verbirgt sich in der tief gewölbten unteren Schale: Hier enthalten ist der ungewöhnlich hohe Fleischanteil, welcher sich beim ersten Anblick kaum vermuten lässt. Die Kumamoto Auster wächst, verglichen mit den bekannten pazifischen Austern, sehr langsam; somit entwickelt ihr Fleisch im Laufe der Zeit das von Genießern geschätzte Aroma und den hervorragenden Geschmack. Lassen Sie sich und Ihre Gäste von dem nussigen, leicht süßen Aroma verzaubern und verführen von einer frischen Brise Meer.

Art.Nr. 1837

Seeigel – eine Delikatesse in Frankreich und Italien erfreut sich auch in Deutschland wachsender Beliebtheit!

Die Seeigel haben ihren Lebensraum an den seichten Felsküsten, wo sie sich vorwiegend von Algen und sehr kleinen Krebstierchen ernähren. Der Fang der Seeigel ist aufwendig und schwierig und wird daher nur noch von sehr wenigen Fischern betrieben. Mit dem „Drague de fond“, einer kleinen Art Schleppkorb, werden die Tiere tagsüber in Küstennähe gefangen.

Die von uns angebotenen Seeigel kommen als Tagesfänge aus der Bai de Quiberon, im Süden der Bretagne. Die beste Fangzeit erstreckt sich von Oktober bis April; die Seeigel haben dann das optimale Gewicht von etwa vier bis fünf Stück pro Kilogramm.

Zum Verzehr kommen nur die Gonaden, die sternförmig im Inneren des Seeigels angeordnet sind. Mit einem Stück Baguette oder einer anderen hellen Brotsorte und etwas Salz roh verzehrt gelten sie als absolute Delikatesse unter Gourmets. Auch pochiert, gratiniert oder als Essenz in Saucen können Sie das unvergleichliche Aroma erleben!

Art.Nr. 4870