

## MARE REZEPTE: AUS CAPTAIN COOKS KOMBÜSE

von Hans-Helge Ott

### Eismeergarnelen

Dass Essen aus dem Eis kommt, das ist ja nichts Besonderes mehr. Die Fischstäbchen, die Tiefkühlpizza, der Eintopf, den wir im Juli nicht aufgegessen haben, weil es zu warm war, und der jetzt das Tiefkühlfach blockiert – alles bevorzugt eine eiskalte Umgebung. Aber wie kalt muss es sein, wo einige unserer Außenbords-Kameraden ihr ganzes Leben verbringen? Denken wir doch nur mal an die armen Eismeerkrabben, die im ewigen Eis leben, um dann irgendwann, verpackt in Plastikfolie, im ewigen Eis der Tiefkühltruhen dahinzudämmern, während als Licht am Ende des Tunnels maximal ein fader Krabbensalat wartet! Das sind Schicksale! Aber ganz so ist es dann auch wieder nicht. Fake-News, Leute! Aber der Reihe nach:

Erstens sind Eismeerkrabben in Wahrheit *Eismeergarnelen*! So geht's schon mal los. Krabben haben einen rundlichen, linsenförmigen Körper, von dem die Beine sternförmig abgehen. Garnelen sind diese länglichen Kollegen mit einem Haufen Beinchen an der Unterseite, so ähnlich wie Langusten. Oder eben die Nordseekrabben, die natürlich auch was sind? Richtig: *Nordseegarnelen*.

Zweitens: Wasser kann man zwar tatsächlich auf sagenhafte minus 48°C herunterkühlen, ohne dass es gefriert, aber nur, wenn es völlig rein und unbewegt ist. Beides wird den Ozeanen selten vorgeworfen. Also bleibt es bei Salzwasser bei gemütlchen vier bis minimal minus 1 Grad. Kälter wird es in der Tiefsee rund um den Globus nicht. Für einen Rotwein katastrophal – für eine Eismeergarnele perfekt.

Aber mal abgesehen von dieser eiskalten Recherche des knallharten Mare-Radio-Teams: Wie schmecken die denn eigentlich? Ein Selbstversuch.

Erstes Ergebnis: Langweilig. Zweites Ergebnis: Äußerst langweilig. Versuch abgebrochen. Und jetzt? Kein Problem, wir sind ja sogar schon mit Tofu fertig geworden, an dem nur ein japanischer Gaumen Geschmack erspüren kann. Man muss die kleinen Bengels mit Geschmack sozusagen einhüllen. Sie sind nur das Tüpfelchen auf dem „i“, aber was wäre das Tüpfelchen ohne das „i“? Ein Fliegendreck!

Wenn wir Eismeergarnelen gut abgetrocknet in eine schöne aromatische Knoblauch-Mayonnaise rühren, dann geht die Sache schon gut los! Feine Zwiebelwürfelchen, ein paar Erbsen, etwas fein gehackte Paprika, alles, was Ihnen sonst noch einfällt, dazu etwas Chili, schon bekommt die Sache eine ganz andere Farbe!

Oder nehmen Sie Joghurt statt Mayonnaise, ordentlich Dill, vielleicht etwas gemahlene Kümmel, natürlich Zwiebel und womöglich ein bisschen Meerrettich... Das kann lecker werden!

Oder mögen Sie´s nach all dem Eis in dieser Sendung lieber warm? Dann braten Sie die Garnelen mit Knoblauch und Sesam und würzen mit etwas Sesamöl.

Oder braten Sie gekochten Reis mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, den Eismeergarnelen, Sojasauce und verschiedenen kleinen Gemüsen wie Karottenspähen oder Erbsen und vielleicht ein paar Cashew-Nüssen, legen ein Spiegelei drauf und haben ruck-zuck ein Nasi Goreng, das Sie bis nach Indonesien bringt.

So gesehen eine ziemlich coole Krabbe, diese Garnele!