

MARE REZEPTE: AUS CAPTAIN COOKS KOMBÜSE

von Hans-Helge Ott

Kamtschatka-Krabben

Da gibt es so gewisse Tiere, die sind bekannt für ihre Eier. Nicht nur eine Art, sondern viele. Als besonders gierig gilt ja die Kamtschatka-Krabbe. Die ist aber auch ein ziemliches Vieh, in der Presse wird sie manchmal als Monster beschrieben! Sie kann dreißig Jahre leben, wird ein paar Kilo schwer, hat meterlange Beine und kräftige Scheren. Sieht ziemlich ungemütlich aus. Und dann: Wie die sich aufführt!

Zuerst einmal ist sie omniphag, genau wie ein gewisses anderes Tier, das wir gut kennen. Das heißt, sie frisst alles, was ihr in den Weg kommt. Dann breitet sie sich aus wie verrückt! Genau wie ein gewisses anderes Tier, das wir gut kennen. Ursprünglich kommt sie nämlich aus dem Nordpazifik, genauer aus der Gegend der Aleuten, zwischen Alaska und Sibirien, das dort – Sie ahnen es – Kamtschatka heißt. Das war ursprünglich. Jetzt paddelt sie aber auch in der Barentssee herum und wird vor Norwegens Küsten gefangen.

Das ist einerseits prima, und die Fischer freuen sich, denn sie sind sehr teuer! (Also die Krabben jetzt.) Andererseits haben Umweltschützer Angst, dass sie alle anderen Meeresbewohner wegputzen, und dann stehen wir aber da! Das wäre ja, wie bei diesen gewissen anderen Tieren, die wir gut kennen! Wer weiß, vielleicht fallen sie sogar Sylt-Touristen am Strand an! – Aber das scheint dann doch wieder nicht so weit zu kommen, denn schon ab Südnorwegen ist es ihnen offenbar zu warm.

Was können wir denn nun mit so einer Königskrabbe, King Crab oder eben Kamtschatka-Krabbe machen, wenn wir ihr auf dem Markt mal begegnen? Also zuerst mal bezahlen. Die kostet schon mal 45 Euro pro Kilo, und wenn sie nur die Beine oder Scheren haben wollen, dann geht's auch gern mal bis hundert Euro.

Aber es kommt Besuch, ist ja auch egal, jetzt haben wir also so ein Bein auf dem Tisch. Und jetzt? Wahrscheinlich ist es schon gekocht, und wenn nicht, dann lassen Sie es schön langsam ein Viertelstündchen garziehen, nicht kochen. Und dann müssen Sie das Fleisch aus dem Panzer lösen, aber das geht leicht, viel besser als bei einem Hummer. Der Panzer ist wie dünnes, hartes Plastik. Nach meiner Erfahrung schneidet man den einfach mit einer kräftigen Schere auf – und fertig.

Jetzt können Sie alles damit machen, was einem Hummer oder einer Languste auch gut steht, aber für mich ist die beste Idee, einfach eine schöne Mayonnaise selbst zu machen, sie mit etwas Muskat zu würzen, ein bisschen Weißbrot und ein Salatsträußchen auf den Teller, das Krabbenfleisch dazu und ein Gläschen knorzrockenen Weißwein – oder Wodka, wer mag – und dann ist der Abend schon mal gerettet.

Jetzt müssen wir nur aufpassen, dass wir nicht allzu gierig werden, nicht wahr? Denn Sie wissen ja, dieses gewisse andere Tier, das wir gut kennen, das ist niemand anders als wir Menschen! Wohl bekomm's!