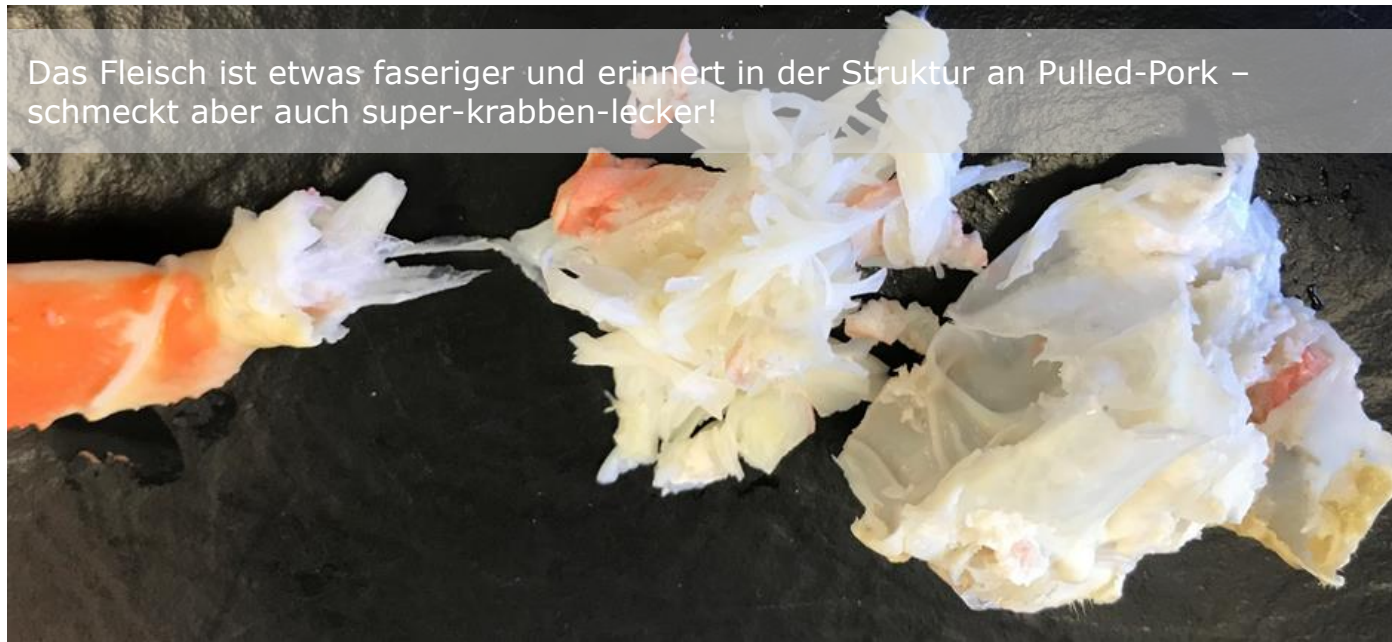


Das Fleisch ist etwas faseriger und erinnert in der Struktur an Pulled-Pork – schmeckt aber auch super-krabben-lecker!



„Anleitung zum Genuss“

Zubereitung von Schnee-Krabben-Beinen

Wir empfehlen die Fleischstücke als zusätzliche Garnitur zu hochwertigen Gerichten

Als edle Sushi Auflage oder einfach kurz in der Pfanne in Butter anschwenken, um den ohnehin hochwertigen hummer-ähnlichen Krabben-Geschmack noch weiter zu steigern.



Cod with lumpfish roe and crab



Vorbereitung



Wir empfehlen folgende Küchenutensilien

Schneidebrett, kleine Pinzette, große Pinzette, scharfes Küchenmesser, Geflügelschere.



Sie brauchen noch die Hauptsache – die leckeren Schnee-Krabben-Beine

Diese sind bereits am Ursprung fertig gekocht – also im aufgetauten Zustand verzehrfertig! Die Krabbensegmente sind tiefgefroren eng zusammengelegt.

Auftauen

Wir empfehlen das Auftauen über Nacht im Kühlschrank. Dazu die Beine aus der Folie nehmen und in eine Schale legen. Manche Schalen zum Auftauen haben einen Siebeinsatz; man kann in die Schale aber auch einen umgedrehten Teller legen. Wichtig ist, dass die Krabbenbeine nicht im Auftauwasser liegen! Oder wenn es schnell gehen soll – in eiskaltem Wasser in zwei Stunden, dabei die Beine in der Tüte lassen, damit das Fleisch nicht verwässert. Die Tüte aber mit einem schweren Gegenstand (z.B. wassergefüllter Topf) unter Wasser drücken.

Wie man an das leckere Schneekrabbenfleisch herankommt:

Das meiste Fleisch ist in den langen Beinen. Dazu die aufgetauten Beine auseinanderziehen, damit man besser arbeiten kann:



Die Beine auf ein Schneidebrett legen



Die Bein-Segmente kurz vor den Gelenken mit einem Messer oder einer Geflügelschere abtrennen



Die so erhaltenen Bein-Segmente haben außen noch den Panzer. Um an das Fleisch im Inneren zu kommen, empfehlen wir mit der Spitze der Geflügel-Schere, einem Holz-Spieß oder einem Löffel-Stiel das Fleisch seitlich herauszudrücken.

Tipp: an der kleineren Schnittstelle drücken, so dass das Fleisch aus der gegenüberliegenden größeren Öffnung herauskommt.



Man kann ein solches abgetrenntes Bein-Segment auch gut in die Hand nehmen und durch leichtes Drücken an der kleineren (!) Schnittstelle das Fleisch seitlich herausdrücken.

Manche schütteln das Segment kurz und gelangen so an den leckeren Inhalt.



Im Fleisch sind zwei Spelzen. Diese kann man fühlen und mit einer Pinzette ziehen

Das aller-leckerste Fleisch, das auch noch feiner schmeckt, ist in den Scheren.



Die obere Schere durch seitliches hin- und her-Bewegen herausbrechen. Die untere Schere am Ansatz mit dem Messer anschlagen und abbrehen. Den hinteren Teil der Schneekrabben-Schere ringförmig mit dem Messer anschlagen, dass das hintere Drittel abgetrennt werden kann. Dann kann man das Fleisch herausziehen oder herausdrücken.



Nicht vergessen: die Bein-Ansätze. Diese einfach in der Mitte durchschneiden...



...und das Fleisch herauszupfen (Pinzette empfohlen)