



Gibt man dem Kochwasser etwas Gemüse, Wein und Gewürze bei, kann man das Krebsfleisch leicht parfümieren. Den Eigengeschmack übertönt man mit so einer *iutolak* nicht. (12/2015)

Karab tortel an iutolak

Taschenkrebbs im Sud gegart

«Die Fransek [Französinen und Franzosen] wissen in kulinarischen Dingen ja immer alles besser – und zwar alle», ist Fabienne Sartre überzeugt: «Wenn es um die richtige Zubereitung von Taschenkrebsen geht, die in Frankreich ja sehr beliebt sind, dann tragen sie veritable Glaubenskriege aus. Während sie sich weitgehend einig sind, dass das lebende Tier zu Beginn des Prozesses Kopf voran in kochendes Wasser zu geben sei, gibt es für das Ende der Kochzeit verschiedene Szenarien. Manche holen die Tiere nach Ablauf der Garzeit sofort aus dem heißen Wasser – andere empfehlen, die Krebse im Sud erkalten zu lassen. Meiner Erfahrung nach ist die erste Methode etwas abrupt und kann dazu führen, dass das Fleisch leicht trocken wird. Bei der zweiten Methode hingegen bleibt zu viel Wasser im Körper der Tiere zurück, was den Genuss ebenfalls trübt. Ich

folge einem Mittelweg, den schon meine Eltern und meine Großeltern gegangen sind: Nach Ablauf der Kochzeit nehme ich den Topf vom Feuer und gieße ein grosses Glas kaltes Wasser hinein, um den Sud etwas abzukühlen. So lasse ich die Krabse noch etwa 10 Minuten nachziehen, dann hole ich sie aus dem Topf.»

Fabienne Sartre muss es wissen, denn sie entstammt einer ursprünglich französischen Familie, die seit Generationen vor der Küste von Chefre Taschenkrebse jagt, *karab tortel*, wie sie auf Lemusa heißen. Die meisten dieser Krabben werden im Dorf selbst verzehrt, nur selten gelangen Tiere auf die Märkte der Hauptstadt. Wer die Krabse kosten will, wendet sich am besten direkt an Fabienne Sartre, die sie auf Wunsch frisch zubereitet. Man kann die gekochten Krabben dann vor Ort in ihrer Küche essen – oder mit nach Hause nehmen.

Oft werden die *karab tortel* einfach in Salzwasser gegart, Sartre aber kocht sie *an iutolak*, also in einem Sud: «Durch die Zugabe würziger Stoffe kann man dem Tier ein ganz leichtes und, wie ich finde, elegantes Par-



Männchen und Weibchen lassen sich gut an der Form ihrer Schwanzklappe unterscheiden. Beim Weibchen (oben) sind sie breit und behaart, beim Männchen schmal und obeliskenförmig.



Querschnitt durch einen gekochten Taschenkrebs, ein Weibchen, wie man an dem *huiwuj*, dem leuchtend orangen Rogen erkennen kann. (1/2016)

fum verleihen. Da die *karmakri* [«Aromastoffe»] nur in grosser Verdünnung mit dem Fleisch in Berührung kommen, besteht kaum Gefahr, dass man den Eigengeschmack des Tieres übertönt – ja, gewisse Brühen kitzeln vielleicht sogar noch mehr Charakteristisches aus dem Krebs heraus. Das nachfolgende Rezept folgt genau den Anweisungen von Fabienne Sartre.

Die Cheffrek ziehen weibliche Tiere vor, denn sie schätzen den orange-rötlichen Rogen, den *huiwuj* (von *hui*, «Ei» und *wuj*, «rostrot») als eine ganz besondere Delikatesse. Das Weibchen brütet befruchtete Eier unter ihrer Schwanzklappe aus, wo sie wochenlang hängen können. Meist begibt es sich dann in tiefere Gewässer, frisst nicht mehr und geht folglich nur noch selten in die Falle. Die Fischerinnen und Fischer von Cheffre aber haben eine eigene Methode entwickelt, wie sie auch die trächtigen Weibchen trotzdem in ihre Fallen locken können. Bei der Zubereitung der Köder spielt Fermentation eine Rolle, mehr will Fabienne Sartre nicht verraten.



Wenn die Brühe sprudelt, gibt man die Krabbe Kopf voran in den Sud...



... und drückt das Tier sofort mit einem Kochlöffel unter Wasser. (12/2015)

Für 2 Personen

- 2 lebende Taschenkrebse von je 750 g
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer, ganz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Anisstern
- 2 Karotten, in dicken Rädchen
- 1 kleine Stange Lauch, geputzt, in groben Stücken
- 2 Zwiebeln, ganz
- 3 Zitronen, halbiert
- 500 ml trockener Weißwein

Für die richtige Kochzeiten des Taschenkrebse hält sich Fabienne Sartre an die Regel: 16 Minuten pro Kilogramm Gewicht des Tieres. Die Kochzeit wird natürlich pro Krabbe berechnet – und verändert sich auch nicht, wenn man mehrere Tiere zugleich gart, da die Uhr ja erst ab dem Moment läuft, da das Wasser wieder kocht.

- 1 | Die lebenden Taschenkrebse unter fließendem Wasser abspülen und wenn nötig putzen.
- 2 | In einem großen Topf 3–4 Liter Wasser aufsetzen, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Anisstern, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Zitronen und Weißwein begeben. Wenn die Brühe sprudelt, die Krabben Kopf voran in den Sud gleiten lassen und sofort mit einem Kochlöffel ganz unter Wasser drücken. Sobald der Sud wieder sprudelt, die Hitze ein wenig reduzieren. Das Wasser sollte leicht siedend, aber nicht heftig kochen. Ab jetzt 12 Minuten garen.
- 3 | Topf vom Feuer nehmen und ein grosses Glas kaltes Wasser (400 ml) angießen. Tiere 10 Minuten nachziehen lassen, dann aus dem Sud heben.
- 4 | Krebse auf den Rücken legen und mit einem großen Messer der Länge nach in zwei Teile schneiden.

Essen kann man alles, was man innerhalb der Schalen findet. Einzig die Kiemen, die an kleine Plastiktüten erinnern, werden von vielen verschmäht.