

WÖRTERBUCH DER MEERESFRÜCHTE IN BRETONISCHEN RESTAURANTS

thomasjermann.ch



Die *Fruits de Mer*

Die Meeresfrüchte-Platte:

Meeresfrüchten direkt an der Küste zu geniessen, ist eine der ganz grossen Freuden in der Bretagne.

Die Meeresfrüchte sind meist ganz frisch und kommen ohne lange Transporte direkt vom Meer auf den Teller. Ein wahres Konzentrat von Iod-Aromen!

Woraus besteht ein «*Plateau de Fruits de Mer*»?

Die ideale Meeresfrüchte-Platte besteht aus diversen gekochten und ungekochten Schalentieren und Muscheln:

huitres, araignée, tourteau, crevettes, langoustines, bigorneaux, bulots, amandes und einige andere Arten von lokalen Meerestieren...

Die perfekte Begleitung?

Ein gutes Weissbrot, gesalzene Butter und eine hausgemachte Mayonnaise. Und ein netter Weisswein, vielleicht ein leichter Muscadet?

Saisonal und ganzjährig

Meeresfrüchte können das ganze Jahr über gegessen werden. Die Zusammensetzung des Tablett variert aber je nach Jahreszeit.

Du wirst im Sommer kaum eine See-spinne finden! Und im Frühjahr keine Moules....

Französisch

Amande (de mer)
Araignée (de mer)
Belon, fines de Belon
Bigorneau
Bulot
Calmar
Caricole
Coque/font
Coquillage
Coquille St-Jacques
Corail
Couteaux

Crabe, tourteau
Crevette grise
Crevette rose
Crevettes
Crustacés
Écrevisse
Encornet
Étrille
Fruits de mer
Homard
Huître
Huître creuse
Huître plâtre
Huître portugaise
Langouste
Langoustine
Moules
Ormeau, ormier
Oursin (de mer)
Palourde
Patelle
Pétoncle blanc
Pétoncle noir
Poulpe
Praire
Saint-jacques
Sèche, Seiche
Sépie
Sépiole
Tellines
Tourteau

Deutsch — *wissenschaftlicher Name*

Meermandel, Muschel — *Glycymeris glycymeris*
Meeresspinne, Krabbe — *Maja squinado*
Europäische Auster — *Ostrea edulis*
Strandschnecke — *Littorina littorea*
Wellhornschncke — *Buccinum undatum*
Tintenfisch — *Loligo vulgaris*
Strandschnecke — *Littorina littorea*
Herzmuschel — *Ancanthocardia spec.*
Schalentiere: div. Muscheln, Schnecken
Jakobsmuschel — *Pecten maximus*
Keimdrüsen der Muschel — *Pecten maximus*
Schwertmuscheln, mehrere Arten:
Solen marginatus, Ensis ensis, Pharus legumen
Taschenkrebs — *Cancer pagurus*
Sandgarnele — *Crangon crangon*
Felsengarnele — *Palaemon elegans*
Crevetten, Felsengarnelen — *Palaemon spec.*
Div. Krustentiere: Krabben, Hummer etc.
Flusskrebs — *Astacus spec.*
Tintenfisch — *Loligo vulgaris*
Schwimmkrabbe — *Necora puber*
Meeresfrüchte
Hummer — *Homarus vulgaris*
Auster — *Ostrea spec.*
Pazifische Felsenauster — *Magellana gigas*
Europäische Auster — *Ostrea edulis*
Portugies. Felsenauster — *Crassostrea angulata*
Languste — *Palinurus elefas*
Kaisergranat — *Nephrops norvegicus*
Miesmuscheln — *Mytilus edulis*
Seeohr, Meerohr — *Haliotis tuberculata*
Seeigel
Teppichmuschel — *Ruditapes decussatus*
Napfschnecken — *Patella spec.*
Kammuschel — *Aequipecten opercularis*
Kammuschel — *Mimachlamys varia*
Krake — *Octopus vulgaris*
Venusmuschel — *Venus verrucosa*
Jakobsmuschel — *Pecten maximus*
Gemeiner Tintenfisch — *Sepia officinalis*
Gemeiner Tintenfisch — *Sepia officinalis*
Kleiner Tintenfisch — *Sepiola atlantica*
Tellmuscheln — *Tellina spec.*
Taschenkrebs — *Cancer pagurus*

„R im Monat“: Regel französischen Ursprungs

Die „R-Regel“ stammt aus Frankreich. Im 18. Jahrhundert bereits wurden zu viele Austern geschlemmt. Ihre natürlichen Bestände gingen stark zurück. Im Jahr 1759 ordnete Ludwig XV. an, man dürfe *Fruits de Mer* nur noch von November bis April essen. Im Sommer, sollten sie geschont werden. Eine erste Artenschutz-Anordnung! In den Sommermonaten laichen manche Austern, und ihr Fleisch schmeckt dann nicht besonders gut. Ausserdem erhöht sich im Sommer die Chance, dass die Austern giftige Mikroalgen enthalten. Heute werden die Meeresfrüchte kontrolliert, ihr Genuss ist ungefährlich.