

UNSER FISCH DES MONATS AUGUST (Ist eigentlich ein Krustentier) Die Garnele

Kleine Warenkunde

Garnelen (engl. Shrimps, franz. Crevettes, ital. Gamberetti, span. Gambas) gehören zu den Krustentieren. Die kleineren Handelsformen werden Garnelen genannt, während die größeren Sorten auch Prawns, Tiger Prawns oder Jumbo Shrimps genannt werden. Leider sind die Namen weltweit nicht einheitlich, was immer wieder zu Missverständnissen führen kann. Tiefseegarnelen werden meist als Shrimps bezeichnet. Die Garnelen, die aus der Nordsee gefischt werden, heißen Nordseegarnelen. Garnelen kommen sowohl in Süßwasser als auch in Salzwasser vor. Die meisten der über 20.000 bekannten Arten sind allerdings reine Meerestiere. Garnelen sind zehnfüßige Krebse mit langen Fühlern. Der Körper ist mit einem biegsamen Panzer bedeckt, ähnlich wie beim Hummer. Im Handel erhält man Garnelen meist tiefgefroren, bereits gekocht und gepult. Fälschlicherweise werden große Garnelen auch unter dem Namen Scampi in den Handel gebracht. Der richtige Scampo (plural Scampi) ist jedoch eigentlich der Kaisergranat.



Sommerlicher Blattsalat
mit gebratenem Garnelenspieß
€ 12,50

Garnelensuppe
€ 5,80-

Hausgemachte Bandnudeln in Kräuterrahm mit gebratenen Garnelen
€ 19,50

Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten mit Knoblauchbaguettes und kleinem Salat
€ 21,50

Gebratenes Doradenfilet mit Garnelen dazu Zucchini, Tomaten, Artischocken und Bandnudeln
€ 24,--