Opancéřovaná pochoutka: krab, humr a langusta

Krab

Najdete jej téměř ve všech mořích. Dokonce i v našich řekách se ojediněle vyskytuje přivandrovalec krab říční. Velikostně můžete narazit na úplné prcky, nebo na titány s rozpětím nohou hodně přes 3 metry. K takovýmto obrům patří velekrab japonský, kterého byste asi na osamělé pláži nechtěli potkat.

Pro kraba je typických 5 párů kráčivých nohou, kdy první pár je zakončen klepety. V nichž mají krabi značnou sílu. Oválný plochý krunýř a silná klepeta ukrývají lahodné maso.

Vyhlášení jsou krabi z okolí Kamčatky a Japonska. Krabi se zpravidla zpracovávají hned po odlovu a do vnitrozemí se dovážejí již konzervovaní nebo mražení. Odpadá tedy lopotné dolování masa, stačí jen otevřít plechovku a pochoutku použít i s nálevem. Krabí maso se používá k přípravě teplých i studených pokrmů. Při tepelné přípravě však musíte dbát na to, abyste jej dlouho nevařili, maso by totiž ztuhlo. Stejně tak je vhodné šetřit kořením, což platí u většiny mořských plodů.

V Česku se krabí maso shání obtížně a navíc byste museli sáhnout poměrně hluboko do své peněženky. V každém obchodě na vás sice koukají krabí tyčinky, ale ty s krabem nemají naprosto nic společného. Když už se vám poštěstí si tohoto klepetáče domů donést, můžete jeho maso využít do salátů ve studené kuchyni nebo grilovat.

Krabí salát s křenovou zálivkou

200 g vařeného krabího masa, 1 ledový salát, 1 svazek ředkviček, ½ vaničky řeřichy, 125 g strouhaného křenu, 250 g zakysané smetany, sůl a pepř

Zakysanou smetanu smícháme s křenem a najemno nastrouhanými ředkvičkami. Přidáme mladou řeřichu, zálivku osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Na mísu rozložíme listy ledového salátu, poklademe krabím masem a přelijeme zálivkou

Krabí placičky s omáčkou salsa verde

Na placičky: 250 g krabího masa, 200 g rybího filé, 1 bílek, 3 lžíce čerstvého koriandru, 1 stroužek česneku, kousek čerstvého zázvoru, 1 chilli paprička

Na omáčku: 1 svazek jarní cibulky, 1 svazek petrželky, 2 zelené chilli papričky, 2 stroužky česneku, 1 limeta, 1 citron, 4 lžíce olivového oleje, 1 lžíce zelené omáčky tabasco, sůl, pepř

2 lžíce oleje na smažení

Všechny suroviny na placičky rozmixujeme a dáme do chladničky odležet. Mezitím připravíme omáčku. Rozmixujeme cibulku, papričky, česnek a petrželku. Přidáme nastrouhanou kůru a šťávu z limetky, šťávu z citronu, tabasco a olivový olej. Dobře promícháme a dle chuti dosolíme a dopepříme. Omáčku dáme vychladit.

Z krabí směsi lžící tvarujeme placičky, které smažíme na oleji z obou stran dozlatova. Teplé servírujeme, na talíři přelíváme vychlazenou omáčkou.

Humr

„Velebnosti, jdu blejt,“ pronesla legendární Keliška ve stejně legendárním filmu Slunce, seno, erotika, když jim italští hostitelé servírovali dary moře. Vedle chobotnice to byl také právě humr, na kterém si Gábina s chutí debužírovala. Což se pochopitelně neobešlo bez kritiky hoštických světoběžníků.

Humr, tento Rolls-Royce mezi mořskými krabi, byl ještě v 19. století považován za pokrm nižších vrstev a za mimořádně nechutný „mořský hmyz“. Od langusty jej rozpoznáte jednoduše. **Humra krášlí silná klepeta, kterými rozbíjí lastury mlžů.** Klepeta jsou asymetrická. Tím menším štíhlejším kořist uchopí a větší klepeto plní roli louskáčku. Humři dorůstají délky zpravidla kolem 30 cm a váží 500-750 g.

Vlnu nevole vzbuzuje způsob usmrcování humrů při kuchyňské úpravě. Podobně jako i další korýši jsou totiž do vroucí vody házeni živí. Jejich maso by totiž jinak bylo zdraví škodlivé. Čím rychleji se humři pod odchytu dostanou na talíř, tím chutnější jejich maso je. Navíc rychle podléhá zkáze, proto s přípravou neotálejte. Budete-li si v obchodě vybírat tohoto mořského klepetáče, věnujte pozornost jeho krunýři, měl by být tvrdý. Měkký krunýř je známkou toho, že je nový, nedávno vyměněný. Maso čerstvě „překrunýřovaných“ humrů je poněkud řídké a vodnaté.

Před samotným vařením humra ve studené vodě nejprve důkladně okartáčujte, svažte mu klepeta a přivažte jej k prkénku nebo vařečce, aby se při vaření nezkroutil. Poté jej hlavou napřed hoďte do vroucí vody či zeleninového vývaru. Vařte jej asi 20 minut. Vařením získá humr nádhernou červenou barvu. Abyste se dostali k tomu nejlahodnějšímu masíčku v klepetech, nezapomeňte se dopředu vybavit louskáčkem.

Tápete, jak takového humra jíst? Položí-li před vás hostitel celého humra, otočte korýše na záda a nejprve mu ulomte klepeta. Ta rozlouskněte louskáčkem nebo speciálními kleštěmi a maso pokapejte citronovou

šťávou. Můžete jej také namáčet do másla a majonézy. Po klepetech ulomte humrovi ocas, kde se skrývá další maso. Zbytek těla rozlomte, abyste se dostali k masu v krunýři. Z noh se maso vysává.

Bylinkový humr

1 humr, 1 hrst petržele, 1 hrst bazalky, 1 hrst fenyklové nati, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 1 mrkev, 1 řapíkatý celer, 5 dl bílého vína, sůl, pepř, panenský olivový olej, 2 plátky toustového chleba

Do většího hrnce (aby se do něj celý humr vešel) nalijeme vodu, přidáme víno, petržel, polovinu fenyklové nati, nahrubo nakrájenou cibuli, mrkev, celer a 2 stroužky česneku. Osolíme, opepříme a necháme 5 minut povařit. Do vývaru pak vložíme humra (přivázaného k prkénku a se svázanými klepety) a vaříme 15-20 minut. Mezitím připravíme bylinkové pesto. Zbytek fenyklové nati rozdrtíme v hmoždíři spolu s bazalkou, zbylým česnekem a rozdrobeným toustovým chlebem. Zakápneme olivovým olejem a promícháme.

Uvařeného humra po páteři rozpůlíme, vložíme na servírovací mísu a doplníme bylinkovým pestem.

Langusta

Na rozdíl od humra nemá klepeta, ale za to se může pyšnit velkým silným ocasem, v němž se ukrývá většina masa. Charakteristická jsou pro ni dlouhatánská tykadla, která slouží jako ozdoba při servírování langusty. Langusta také každého na první pohled upoutá svýma dlouhýma nohama s drápky.

Pro přípravu langusty platí podobné zásady jako u humra. Živá se vkládá do vroucí vody, kdy si jen musíte dát pozor, abyste jí nepolámali tykadla. Nejlepší maso mají jedinci velcí do 30 cm a vážící do 1 kg. V porovnání s humřím masem je to langustí sušší.

Langusta se šafránovou omáčkou

1 langusta, 2 cukety, 2 pórky, 2 mrkve, 2 šalotky, 2 lžíce olivového oleje, 250 ml zakysané smetany, 2 lžičky pastisu, 20 g másla, ½ lžičky šafránu, sůl, pepř

Langustu uvaříme v osolené vodě, necháme zchladnout, vyjmeme maso a nakrájíme jej na kousky. Na pánvi rozpálíme olej a orestujeme na něm na kolečka nakrájenou cuketu, pórek a mrkev. Směs osolíme a opepříme. V kastrůlku na másle zpěníme najemno nakrájenou šalotku, přidáme šafrán a pastis, zvolna povaříme do zhoustnutí a přilijeme zakysanou smetanu. Podle chuti osolíme a opepříme. Povaříme. Na talíř naservírujeme orestovanou zeleninu, poklademe masem z langusty a přelijeme šafránovou omáčkou.