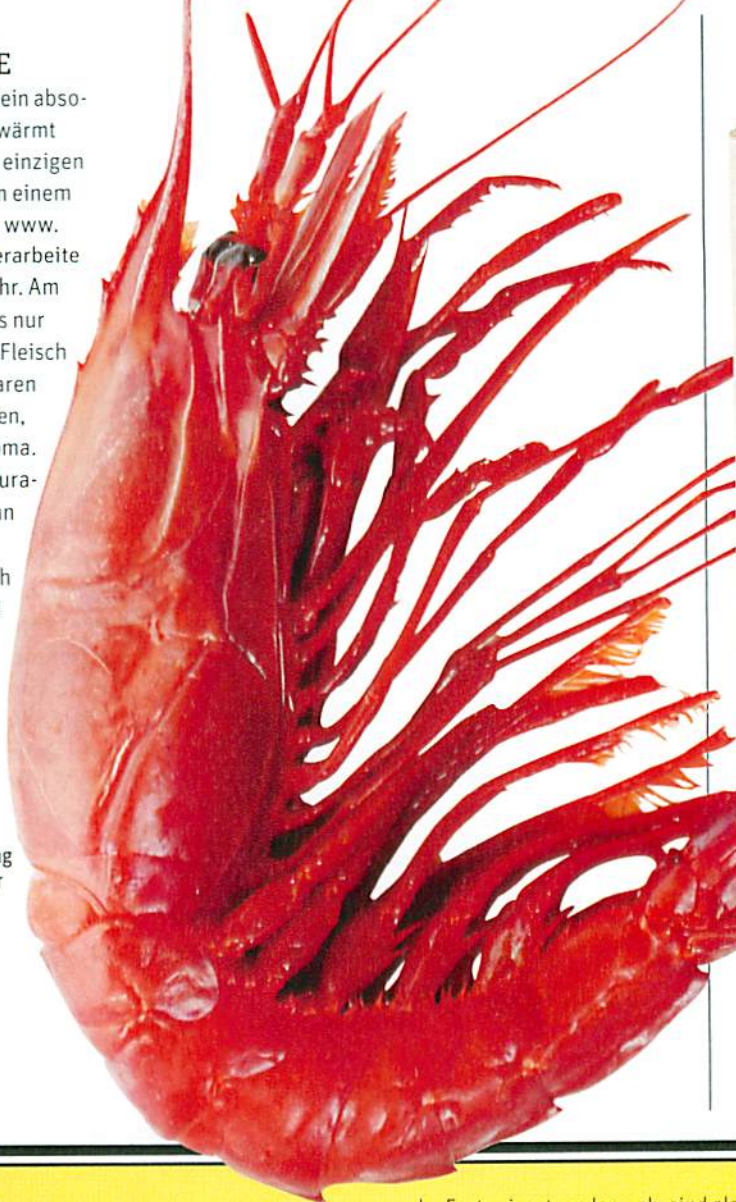


# PROBIERT

## GIGANTISCHE GOURMETGARNELE

„Die Gamba Carabiniera ist mein absolut liebstes Krustentier“, schwärmt Claudio Urro, Küchenchef im einzigen Sterne-Restaurant Europas in einem Flughafen (Stuttgart Airport, [www.restaurant-top-air.de](http://www.restaurant-top-air.de)). „Ich verarbeite davon mehrere Zentner im Jahr. Am liebsten brate ich die Gambas nur leicht gewürzt, weil das feste Fleisch einen sehr intensiven und klaren Geschmack hat.“ In den Beinen, so Urro, stecke das meiste Aroma. Deshalb backt er sie in Tempura-Teig aus – sie lassen sich dann wie Kracker knabbern. Die Riesengambas wiegen je nach Alter etwa zwischen 125 und 180 g pro Tier und werden bis zu 15 cm lang. Wild vor der Küste Barcelonas gefangen, werden sie noch an Bord schockgefrostet.

Gambas Carabiniera kosten bei der Firma OTTO GOURMET 119 Euro/kg. Infos und Bestellung unter Tel. 02452/97 62 60 oder über [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)



## Es müffelt

Mund auf, Nase zu! Die acht größten Stinker

**1 Surströmming**  
Schwedische Heringspezialität, bei der das durch Hefegärung der eingedosten kleinen Fische entstandene Gas die Dosendeckel von innen wölbt. Der Schwede liest daran den korrekten Verzehr-

zeitpunkt ab. Wer den verpasst, dem fliegt die Dose um die Ohren – und das gesamte Stadtviertel stinkt nach Faulfisch. Deshalb ist die Mitnahme im Flugzeug bei skandinavischen Airlines verboten.



**2 Durian** Die Frucht des Zibetbaumes darf in Thailand noch nicht einmal in den verschwitzen Überlandbussen mitgenommen werden. Der kiloschwere Stachelkopf gilt in Asien trotz seines wenige Tage nach

der Ernte einsetzenden Gestankes (eine Mischung aus faulen Eiern und synthetikbesockten Füßen) als Delikatesse, denn das Fruchtfleisch schmeckt nach butteriger Vanillecreme.



**3 Kæst skata / Hákarl** Zwei Fischarten, gleiche Gestankwirkung: Die isländische Rochenart und der Grönlandhai lagern Harnstoff im Gewebe

ab, sind also nach dem Fang ungenießbar. Deshalb wird ihr Fleisch vergraben und mit Felsen beschwert, so presst sich über Monate das Ammoniak heraus. Danach stinkt der Fisch immer noch wie in Pantherpisse pochiert, ist aber nicht mehr giftig. Die Isländer trinken dazu harten Brennivínschnaps – aber lieber in der Garage.



**4 Casu marzu** Wer meint, Camembert würde seine Nase beleidigen und deshalb glaubt, der berühmte Glarner Ziger aus der Innerschweiz sei der König der Käsestinker, sollte mal auf Sardinien den Maden-Pecorino kosten. Der Käser lässt Stubenfliegen auf den ohnehin schon stark achselschweißigen Schafmilchlaib los, die ihre Eier darin