

Fugu Kugelfisch

Fugu – Ein kulinarischer aber auch gefährlicher Nervenkitzel!

Wer ein Anhänger der Asiatischen Küche ist, den Eigengeschmack frischer Produkte jedoch etwas mehr bevorzugt, ist der Japanischen Küche sicherlich noch etwas mehr zugetan. Neben dem Reis zählen als weitere Nahrungsbestandteile mitunter Nudeln, Sojabohnen, Rindfleisch und vor allem Fisch. Dieser wird in zahlreichen kleinen Speisen verwendet, wobei der Einsatz von Fugu der Titulierung als experimentierfreudige Küche alle Ehre macht.

Bei dem Fugu handelt es sich um den bekanntesten Vertreter der Kugelfische. Er ist in Japan überaus populär und gilt als Spezialität, obwohl ein Großteil dieses Fisches giftig ist.

Das Gift:

Bei dem Gift des Fugu handelt es sich um das Nervengift Tetrodotoxin. Es gehört zu den stärksten nicht proteinartigen Giftstoffen, die in der Natur vorkommen und das giftiger als Strychnin ist. Beim Tigerfugu, dem König der Kugelfische, ist es sogar 30mal giftiger als Zyankali.

Das Gift befindet sich beim Fugu in der Haut, in den Kiemen, in den Augen, im Herz, in der Milz, in der Leber sowie in den Eierstöcken usw. Nicht zu finden ist es im Muskelfleisch.

Synthetisiert wird es von Pseudomonas Bakterien, die vom Fugu gefressen werden, damit dieser seine Feinde abschrecken kann. Er selbst ist gegen das Gift immun.

Die Wirkung von Tetrodotoxin ist relativ schnell, wobei bereits 10 Nanogramm tödlich sind. Während das Bewusstsein nicht beeinträchtigt wird, werden jedoch alle Körnernerven gelähmt, sodass sich bereits die ersten Anzeichen nach 5-30 Minuten in Prickeln, Gefühlslosigkeit, schließlich in Schwäche

und Lähmungserscheinungen zeigen. Eine komplette Lähmung mit Atemstillstand kann bereits nach drei Stunden eintreten. Bei ersten Anzeichen muss sofort ein Arzt aufgesucht werden. Neben möglichen ABC Maßnahmen ist auch ein Ausspülen des Magens erforderlich.

Die Zubereitung:

Die Spezialität der japanischen Hafenstadt Shimonoseki darf nur durch einen Fugu Meisterkoch erfolgen. Zuerst wird dem Fugu der Kopf abgetrennt, anschließend die ledrige Haut abgezogen. Die Entnahme der Innereien erfolgt durch die Bauchhöhle. Die giftigsten Organe sind dabei der Rogen und die Leber, welche beide nicht mit dem Messer in Berührung kommen dürfen. Eine Verwendung findet nur das ungiftige Filet des Fugu, wobei dieses meist roh als Sashimi in hauchdünne Scheiben von 3-4 Millimeter zerlegt wird.

Rettich und Möhren werden geschält und in Stücke geschnitten, Sojasauce und Mirin darunter gemischt. Serviert wird der Fisch ästhetisch und kunstvoll als Sashimi mit der Sauce, Wasabi Paste und dem Gemüse.

Zur besseren Geschmackswahrnehmung werden beim Verspeisen von den hauchdünnen Scheiben zwei bis drei übereinander gelegt. Eine andere Möglichkeit der Zubereitung ist die der Fugu-Suppe. Dabei werden die Zutaten auf Teller gestapelt und von den Gästen wird das Fugu-Fleisch zwei Sekunden in heißes Wasser getaucht.

Als Getränke zu Fugu können grüner Tee, japanisches Bier und Sake serviert werden.

Wer darf zubereiten?:

Während der Fugu in Deutschland verboten ist und in Amerika nur tiefgefroren und zerlegt aus Japan importiert werden darf, verhält es sich in Japan etwas anders.

Dort dürfen nur Leute mit Lizenz den Fugu fangen, mit ihm Handel treiben und ihn zubereiten. Grund dafür sind Todesfälle

durch den Verzehr des Fugu, die 420 Personen zwischen 1956 und 1958 das Leben kosteten und sogar noch heute um die fünf Privatleute jährlich daran sterben.

Die Erteilung der Lizenz beginnt mit der Ausbildung der Fugu-Köche in speziellen Fugu-Schulen. Das Handwerk ist äußerst anspruchsvoll, dauert zehn Jahre und endet mit dem Verzehr eines selbst zubereiteten Fugus. Er hat die Prüfung bestanden, wenn derjenige diese Prozedur überlebt hat und alle giftigen Teile richtig entfernt wurden.

Wie wird das Gift entsorgt?:

Die giftigen Teile müssen bei der Zubereitung nach japanischem Gesetz in geschlossene Behälter gegeben werden. Diese gesammelten hochgiftigen Reste werden dann in der Fugu Giftzentrale in Tokio abgegeben. Dort wird im übrigen Fugu selbst zubereitet für Restaurants, die keine dafür ausgebildeten Köche haben.

Grund für diese Maßnahme der Abgabe ist, dass in der Vergangenheit Obdachlose nach Nahrung in den Restaurantabfällen suchten und nach Verzehr davon Hunderte starben.

Der Geschmack des Fugu:

Die Verspeisung von Fugu, die als Statussymbol in Japan gilt, ist aufgrund der Sicherheitsmaßnahmen und der Spezialausbildung sehr teuer.

Ist der Fugu richtig auseinander genommen und die essbaren Teile filetiert worden, ist dieses Sashimi unter Liebhabern sehr begehrt. Der Kugelfisch gilt bei diesen als zart und fest, zugleich aber auch als sahnig und würzig.

Stammkunden erhalten in manchen Fugu-Restaurants eine Fingerspitze der Fugu-Lunge, die als das Schmackhafteste vom Fugu gilt.