

Dreierlei von der Auster

😊 happy-mahlzeit.com/2021/12/11/dreierlei-von-der-auster

Zutaten für 2 Personen

Für die gebackenen Austern:

- 4 Austern
- 1 Stück Ingwer
- 500 g grobes Meersalz
- 60 ml Amberbier
- 80 g Butter
- 60 g Paniermehl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund glatte Petersilie

Für das Austern-Tempura:

- 4 Austern
- 1 Limette
- 175 ml Stout-Bier
- ½ TL Sesamöl
- 1 TL Sojasauce
- 50 g Tempuramehl
- 50 g Stärkemehl
- 50 g heller Sesamsamen
- Sojaöl
- Frittieröl

Für die Austern mit Algen-Pailetten:

- 4 Austern
- 60 ml belgisches Witbier
- 500 g grobes Meersalz
- 80 g Butter
- Algen, getrocknet und zerkleinert

Für die Garnitur:

- 1 Zitrone
- frische Algenblätter

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Austern mit einem Austernmesser öffnen.

Für die gebackenen Austern Butter in der Pfanne zerlassen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und zur Butter geben. Langsam erhitzen, bis die Butter haselnussbraun wird. Backpapier auf ein Blech geben und das grobe Salz darauf verteilen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ingwerstücke aus der Butter nehmen. Bier zur Butter geben. Austernfleisch lösen und in der Schale auf das Salzbett legen. Paniermehl über den Austern verteilen. Jeweils etwa 2 TL Butter-Bier-Mischung über jede Auster geben und für ca. 4 Minuten auf höchster Stufe unter den Grill geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und vor dem Servieren über die Austern streuen.

Für das Austern-Tempura das Fett in der Fritteuse auf circa 180 Grad erhitzen. Das Austernfleisch aus den geöffneten Austern lösen und auf Küchenpapier trocknen. Sojasauce mit Sesamöl und dem Saft der Limette vermischen. Für den Tempurateig das Tempuramehl, das Stärkemehl, die Sesamsamen und das Stout-Bier vorsichtig vermengen. Die Austern in den Teig geben, sodass sie vollständig umschlossen sind. Sofort ins heiße Frittierfett geben, bis sich im Teig Bläschen bilden und er eine goldgelbe Farbe annimmt. Zum Anrichten mit etwas Sojaöl beträufeln.

Für die Austern mit Algen-Pailetten Backpapier auf ein Blech geben und das grobe Salz darauf verteilen. Das Austernfleisch aus den geöffneten Austern lösen und in der Schale auf das Salz legen. Kleine Stückchen Butter, 1 TL Bier und eine Messerspitze der zerkleinerten Algen auf die Austern geben. Etwa 4 Minuten auf der höchsten Schiene unter den Grill geben.

Das Dreierlei von der Auster auf Tellern anrichten, mit Zitronenspalten und getrockneten Algen garnieren und servieren.

Rezept: Michèle van Beir

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Dezember 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht