

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024** ▪  
Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Nelson Müller



**Nelson Müller**

**Auster mit Apfel, Kaviar und Buttermilchsud**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Auster:**

4 Austern  
1 Granny Smith Apfel  
1 Limette, Saft  
½ TL Honig  
Meersalz, für das Salzbett  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Ein Backblech großzügig mit Meersalz bestreuen und so ein Salzbett vorbereiten.

Austern öffnen und das Fleisch aus der Schale lösen. Dann den Deckel wieder auflegen und Austern geschlossen auf das Salzbett legen. Das Muschelfleisch im eigenen Saft im Ofen für ca. 10 Minuten ansteifen.

Dann Austern herausnehmen, den Deckel abnehmen und den Saft leicht abtropfen.

Granny Smith mit Schale ganz fein reiben und mit Limettensaft und Honig abschmecken. Apfel auf Austern geben.

**Für den Buttermilch-Sud:**

4 EL Buttermilch  
2 EL griechischer Joghurt, 10 % Fett  
½ Limette, Saft & Abrieb  
Honig, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Buttermilch mit dem Joghurt mischen und mit Honig, Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und -saft abschmecken.

**Für die Garnitur:**

40 g Kaviar  
4 EL Granatapfelkerne  
Kapuzinerkresse, Keimlinge  
2 EL kaltgepresstes Rapsöl

Austern mit je einer Nocke Kaviar garnieren. Rapsöl zu dem Buttermilchsud geben, ohne es zu verrühren. Dann um die Muscheln gießen. Mit Granatapfelkernen, Blüten und Kresse garnieren und servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich **Austern** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Weltweit, Aquakultur: Hänge- oder Pfahlkulturen, Bodenkulturen