

Austern in Champagnergemüse / Austern überbacken

Das Öffnen erfordert viel Fingerspitzengefühl und soll unbedingt mit dem Austermesser erfolgen. Auf jeden Fall sollte man die Hand, mit der man die Auster hält, mit einem Handtuch oder noch besser wenn man ihn besitzt mit einem Kettenhandschuh schützen.

Die Auster nun in die flache Hand legen, das Messer genau hinter dem Scharnier der Auster ansetzen und beherzt flach zwischen den beiden Schalen hineinstecken. Nun noch ein kleiner Schnitt vom Scharnier weg und schon lässt sich die obere Muschelschale leicht abheben.

Nun heißt es vorsichtig sein: Nichts von der kostbaren Flüssigkeit, in der das Austernfleisch schwimmt, darf verloren gehen - das ist der so genannte Austernsaft, der frisch nach Meer schmeckt. Jetzt mit der Messerklinge nur noch untern das Muschelfleisch fahren und mit einem behutsamen Schnitt das Füßchen von der Muschelunterschale lösen.

Austern in Champagnergemüse

Rezept für 2-3 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Zutaten:

- 12 ausgelöste Austern
- 1 feingehackte Schalotte
- 1 Tasse blanchierte Würfel von Karotte, Sellerie und Kartoffel
- 1 Esslöffel grob gehackte Blattpetersilie
- 2 Esslöffel Orangensaft
- 1 Sternanis
- 1 Schluck Champagner (den man später dazu trinkt)
- 1 TL Butter
- 2 Esslöffel geschlagene Sahne



Zubereitung:

Ein Sieb mit Küchentrepp auslegen und das Austernwasser durchpassieren. Schalotten in Butter andünsten, die auf Küchentrepp getrockneten Austern und blanchiertes Gemüse zugeben und gut durchkochen. Die aus den Austern austretende Flüssigkeit zugeben und einkochen. Zwei Esslöffel Austernwasser, einen Schluck Champagner, Sternanis und Orangensaft zugeben und ebenfalls reduzieren. Sahne unterziehen und mit Petersilie und etwas Pfeffer abschmecken.

Austern überbacken

Rezept für 6 Personen:

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:

- 24 Austern
- 2 Schalotten
- 2 Eigelb
- 100 ml Trockener Weißwein (Muscadet- den man später dazu trinkt)
- 4 Esslöffel. Butter
- 2 Esslöffel. Mandeln (geschält)
- Zitronensaft
- Pfeffer



Zubereitung:

Die Austern öffnen und aus der Schale entfernen. Das Austernwasser auffangen und durch ein feines Sieb gießen und in einem Kochtopf sammeln. Die geschälten in feine Scheiben geschnittenen Schalotten und den Weißwein dazugeben. Die Mischung einkochen, bis nur noch 2 Esslöffel (bei einer Zubereitung von 24 Austern) an Flüssigkeit über bleiben. Dann das Eigelb zugeben und solange schlagen, bis man eine sämige Soße erhält. Bei mäßiger Hitze gibt man die Butter stückweise dazu, danach auch die Mandeln. Die Soße pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Die Austern wieder in die Schalen legen. Mit der Soße übergossen und ca. 5 min. bei starker Hitze im Ofen überbacken.

Warme Austern in Weinsauce (Huîtres chaudes au vin blanc)

Rezept für 4 Personen

- 20 Austern
- 2 Schalotten (in ganz feine Würfel gehackt)
- 25 cl Weißwein (Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie)
- 1 TL Limonensaft
- 2 Eigelb
- 120 g Butter (40 g zum Anbraten, 80 g eisgekühlte kleine Würfelchen)
- Mehlbutter: (Mehl mit Butter zu homogener Masse vermengt), Fleur de Sel
aus der Guérande, Weißer frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer
- 1 Messerspitze Curry



Zubereitung:

Austern öffnen. Die salzige Flüssigkeit abgießen, durch ein feines Sieb filtern und in einem Topf auffangen. Austernfleisch vorsichtig von der Schale lösen. Die Schalenhälften mit dem Austernfleisch auf ein Backofenblech setzen. Schalottenwürfelchen in 40 g Butter glasig andünsten. Mit Wein und Austernwasser ablöschen. 1 TL Mehlbutter mit dem Schneebesen unterrühren. Einige Minuten kochen lassen. Limonensaft hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry abschmecken. Sauce vom Herd nehmen. Anschließend Eigelb sowie die eisgekühlten Butterstückchen mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce über die Austern verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C kurz übergrillen. Sofort servieren. Dazu Baguette reichen.

Trinkempfehlung: leicht moussierender trockener Weißwein von der Loire (Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie).

Warme Austern in Sabayon mit zartem Gemüse (Huîtres chaudes au Sabayon et petits légumes)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 24 Creuses (tiefe Austern)
- 100 g Karotten
- 100 g Erbsenschoten
- Pfeffer, Salz, Butter, Sabayon aus drei Eiern
- 2 El Crème fraîche
- Etwas Weißwein (Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie)



Zubereitung:

Austern öffnen, dabei die Flüssigkeit auffangen und durch ein feines Sieb gießen. Austern wieder in die Flüssigkeit geben und langsam erhitzen, ohne zu kochen. Blanchierte Karotten und Erbsenschoten fein würfeln, kurz in heißer Butter schwenken, pfeffern und salzen. Im Wasserbad aus drei Eigelb, einem Schuss Weißwein und ein wenig von der Austernflüssigkeit ein Sabayon schlagen, mit der Crème fraîche verrühren, pfeffern und salzen. In jede Austernschale etwas von den vermischten Gemüsewürfeln geben, darauf eine erhitzte Auster platzieren und mit der Sabayon nappieren. Sobald alle Austernschalen vorbereitet sind, kommen sie solange unter den heißen Grill, bis die Oberfläche leicht goldbraun ist. Anschließend die heißen Austern auf einem Bett aus grobem Meersalz servieren.

Quelle: Auberge la Pomme d'Api / Saint-Pol-de-Léon (Finistère)