



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept des Monats

Gunnar Hesse

Seeblick **** Genuss und Spa Resort Amrum

Variation Wildauster

[natur | gratiniert | im Speck | gebacken]



Zutaten und Zubereitung für 4 Variationen a 4 Austern (nach Zubereitungen sortiert)

Natürlich kann man die Komponenten unter den Austern individuell austauschen, z.B. Spinat gegen Mangold, Kartoffelsalat gegen Kartoffelstampf, Spitzkohl gegen Lauch oder nur eine Variante zubereiten.

Naturauster :

Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 4 Stück kleinere Wildaustern
- ½ Zitrone
- 2 Scheiben Pumpernickel
- EL weiche Butter
- 2 dicke Scheiben Husumer Hofkäse (oder ähnlich kräftigen)
- Zum servieren: crushed Eis

Zubereitung

Den Pumpernickel mit weicher Butter bestreichen Käsescheibe darauflegen und wieder mit Butter bestreichen, nun Pumpernickel drauf, das Ganze noch einmal wiederholen .Kaltgestellt kann das ganze in Folie mehrere Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Die Austern öffnen und auf Eis servieren, lösen nicht vergessen. Pumpernickel – Käse Brot in Würfel schneiden und mit einer Zitronenecke anrichten.

Speckauster:

Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 4 Stück größere / große Wildaustern
- 2 Scheiben Frühstücksspeck, halbiert
- ½ kleine weiße Zwiebel
- ¼ junger Spitzkohl
- Etwas Pflanzenöl
- Salz / Pfeffer / Muskatnuss

Zubereitung

Austern öffnen, lösen und das Fleisch auf einem Sieb abtropfen lassen. Kohl und Zwiebel ganz dünn schneiden und in einem Topf mit Öl, ohne Farbe anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Die Austern in Speck einwickeln und in einer Pfanne, mit wenig Öl, kurz anbraten.

Gratinierter Auster:

Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 4 Stück größere / große Wildaustern
- 200 gr Mangold oder Spinat
- 1 Schalotte
- 1 Eigelb
- 1 Spritzer Estragonessig
- 30ml Weißwein
- 100 gr Butter
- Salz Pfeffer
- 50 gr Deichkäsealt oder Parmesan

Zubereitung gratinierte Auster

Austern öffnen und aus der Schale holen. Butter in einem Topf zerlassen (ca. 65 Grad).

Spinat oder das grüne vom Mangold waschen und Schalotte in feine Würfel scheiden.

Diese in etwas Butter anschwitzen, den Spinat dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Untere Austernschalen mit Spinat füllen und Austern darauf platzieren, ca. 3 min. in den Backofen bei 150 °C geben.

In der Zwischenzeit aus Eigelb, Weißwein, Estragonessig und zerlassener Butter eine Hollandaise herstellen.

Austern aus dem Ofen holen (evtl. Flüssigkeit abschütten). Hollandaise sowie geriebenen Käse draufgeben und unter dem Salamander oder im Ofen bei Oberhitze gratinieren.

Gebackene Auster:

Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 4 Stück größere / große Wildaustern
- 1 Ei
- 4 Eßl. Mehl und 8 Eßl. Paniermehl
- Pflanzenöl zum ausbacken
- 4 Blatt Petersilie
- 2 Kartoffeln
- ½ kleine weiße Zwiebel
- 1 Scheibe Speck
- Gemüsebrühe / Rapsöl /Tafelessig / Senf / Salz / Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Speck und Zwiebelwürfel in etwas Öl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen. Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und einen Sud kochen.

Nun den Sud auf die Kartoffeln geben und den Kartoffelsalat min. 2 Stunden ziehen lassen. (das ganze hält sich auch mehrere Tage im Kühlschrank, muss nur vor dem servieren temperiert werden).

Nun Austern öffnen, aus der Schale holen, auf einem Küchenpapier abtrocknen und in Mehl, Ei und Paniermehl panieren.

In einer kleinen Pfanne mit reichlich Öl goldbraun ausbacken. Anschließend auch die Petersilie als Deko ausbacken. Austern und Petersilie auf ein Küchenpapier legen, damit das Fett abtropft. Nun die Austern auf dem lauwarmem Kartoffelsalat anrichten.

Guten Appetit!