

Dreierlei von der Auster

Für zwei 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	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	

Für das Austern-Tempura:

4 Austern	1 Limette	175 ml Stout-Bier
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	1 TL Sojasauce	50 g Tempuramehl
50 g Stärkemehl (Maisstärke)	50 g heller Sesamsamen	Sojaöl, Frittieröl

Für die Austern:

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

Für die Garnitur:

1 Zitrone	frische Algenblätter	
-----------	----------------------	--

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

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 zwei Teelöffel Butter-Bier-Mischung über jede Auster geben für circa vier 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. 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. 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 Algenpailletten Backpapier auf ein Blech geben und das grobe Salz darauf verteilen. Austernfleisch aus den geöffneten Austern lösen und in der Schale auf das Salz legen. Kleine Stückchen Butter, einen Teelöffel Bier und eine Messerspitze der zerkleinerten Algen auf die Austern geben. Etwa vier 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.

Michèle van Beirs am 19. Dezember 2016