

Variationen von der Auster

Tipps und Informationen zur Sylter Auster:



Austern müssen, da sie auch roh gegessen werden, immer absolut frisch sein. Beim Einkauf darauf achten, dass die Austern fest verschlossen sind und nur ganz leicht nach frischem Meerwasser riechen. Fragen Sie Ihren Händler auch nach dem Erntetag und der vorgegebenen Haltbarkeit.

Frische Austern kann man ohne Bedenken einige Tage im Kühlschrank lagern. Sie haben im Inneren genügend Flüssigkeit, um "im Trockenen" überleben zu können. Dabei die Auster mit der dicken Wölbung nach unten in eine Schale oder ein Körbchen stellen und etwas beschweren.

Zum Öffnen der Auster braucht man ein Austernmesser und Handtücher oder Arbeitshandschuhe zum Schutz vor den scharfen Muschelkanten. Spezielle Kettenhandschuhe sind nicht nötig - außerdem recht teuer.

Die Sylter Auster mit der gewölbten Seite nach unten - geschützt durch Handtuch oder Handschuh - in die eine Hand legen. Mit der anderen Hand das Austernmesser in die Muschelspitze (Scharnier/Schloss) bohren. Wenn der Widerstand nachgibt, das Messer weiter in die Muschel schieben - die Klinge dabei hin und her bewegen - und die Muschel aufstemmen. Das Messer am Rand der oberen Schale tief in die Muschel schieben und den seitlichen Muskel - der die Schalen noch zusammenhält - durchtrennen. Die Auster lässt sich jetzt komplett öffnen. Eventuelle Schalensplitter entfernen und das Muschelfleisch mit dem Messer oder einer Gabel lösen.

Zutaten für Austern natur:

- Austern (Sylter Royal) [\[mehr\]](#)
- Schwarzer Pfeffer [\[mehr\]](#)
- Zitrone

Die Austern nach dem Öffnen mit einer Prise grob gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen oder mit Zitronensaft beträufeln. In Amerika genießt man die rohen Austern mit einem Tropfen Tabasco oder Hot Chili Ketchup.

Zutaten für Austern roh mit Cheddar-Käse und Pumpernickel:

- Austern (Sylter Royal) [\[mehr\]](#)

- Cheddar [\[mehr\]](#)
- Pumpernickel
- Butter

Pumpernickel mit Butter bestreichen und mit Cheddarkäse-Scheiben belegen. Eine weitere Brotscheibe darauf legen, dann wieder Käse, dann wieder Brot. Den Käse-Doppeldecker in mundgerechte Stücke schneiden und zu den rohen Austern servieren.

Statt englischem Cheddar kann man auch einen kräftigen Bergkäse nehmen.

Zutaten für Austern roh mit Creme double:

- Austern (Sylter Royal) [\[mehr\]](#)
- Creme double
- Forellenkaviar

Die Austern in der Schale mit einem Klecks Creme double oder Creme fraiche versehen. Darauf einen kleinen Löffel Forellenkaviar platzieren.

Zutaten für Austern roh mit Schnittlauch-Vinaigrette:

- Austern (Sylter Royal) [\[mehr\]](#)
- Schnittlauch [\[mehr\]](#)
- Schale einer Limone
- Pfeffer

Ganz fein geschnittenen, frischen Schnittlauch mit etwas geriebener Limonenschale, gemahlenem Pfeffer und ein paar Tropfen Sonnenblumenöl vermengen. Diese Vinaigrette auf die rohen Austern geben.

Zutaten für gebackene Austern mit Champagner-Rahmkraut (für circa 16 Austern):

- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- etwas Mehl
- 500 g Weißkraut
- 1 kleine Zwiebel
- 100 ml Weißwein
- 40 ml Champagner-Essig
- 2 EL Creme fraiche
- 1 Beutel Minztee
- 3 Blätter frische Minze [\[mehr\]](#)
- etwas Nelkenpulver
- etwas Piment [\[mehr\]](#)
- etwas Salz
- etwa Pfeffer
- etwas Zucker
- 1 Prise Backpulver
- 60 g Schalotten
- 60 g Staudensellerie
- 60 g Champignons [\[mehr\]](#)
- 40 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Champagner
- 50 ml Noilly Prat [\[mehr\]](#)

- 150 ml Sahne
- etwas Zitronensaft

Den Weißkohl in feine Streifen schneiden, mit Salz, einer Prise Zucker und Essig über Nacht marinieren.

Zwiebel säubern und in feine Streifen schneiden, in Butter glasig dünsten. Marinierten Weißkohl dazugeben. Etwas Nelkenpulver, Piment, Pfeffer und Zucker hinzufügen. Alles in einem zugedeckten Topf circa eine Stunde bei kleiner Hitze garen. Creme fraiche, Backpulver, Wein und den Minztee-Beutel dazugeben, und alles noch einmal zehn Minuten köcheln lassen. Frische Minze fein schneiden und zum Kraut geben. Den Teebeutel wieder entfernen.

Für die Soße Schalotten, Sellerie und Pilze putzen, fein schneiden und in Butter kräftig anbraten. Mit Noilly Prat, Wein und Champagner (oder Winzersekt) ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren lassen. Sahne zugießen und alles zehn Minuten weiter köcheln lassen. Die Soße fein pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Mixstab aufschäumen.

Austern auslösen, die gewölbten Schalen säubern und beiseite legen. Eier und Milch verquirlen. Austern mit etwas Mehl bestäuben und durch die Eiermasse ziehen, dann vorsichtig in den Semmelbröseln wälzen. Die Austern ganz kurz, bis die Semmelbrösel knusprig braun sind, in geklärter Butter backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Anrichten:

Zum Schluss je einen Löffel Champagnerkraut in die tiefen Austernschalen geben und mit etwas Soße auffüllen. Die panierten Austern auf das Kraut legen und servieren.

Koch/Köchin: Johannes King und Rainer Sass

Sendung/Sender: Sass - die Kochshow

[zurück](#)