

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Austern mit Wasabi-Apfelschaum und weisser Balsamico-Vinaigrette

Zutaten: 4-8 Austern je nach Belieben

Zutaten Apfelschaum: 1 Blatt Gelantine 1 Apfel, mögl. Granny Smith, 200 ml Apfelsaft, 1 EL Zitronensaft, ein halber TL Wasabipaste, Meersalz

Zubereitung: Den Apfel in Würfel schneiden, zusammen mit dem Apfel- und Zitronensaft pürieren. Eine kleine Menge des Saftes erwärmen und die eingeweichte Gelantine darin auflösen. Wasabipaste dazu geben und mit Meersalz abschmecken. Die Masse kalt stellen und an der Oberfläche im Intervall von ca. 15 Minuten mit dem Stabmixer schaumig aufrühren, damit möglichst viel Luft hineingelangt.

Zutaten Vinaigrette: 1-2 Schalotten, 2 EL weisser Balsamico, Meersalz, 4-5 EL bestes Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle

Die Schalotten sehr fein würfeln und mit allen anderen Zutaten mit dem Schneebesen gut vermengen.

Tipps: Kaufen Sie nur geschlossene Austern. Riechen sie nach dem Öffnen an jeder Auster. Frische Austern erinnern Sie an Ihren letzten Urlaub am Meer. Vergleichbar mit einer leicht nach Salz schmeckenden Meeresbrise.

Das Öffnen der Austern geht am Besten so: ein Küchentuch mehrfach falten. Die Auster mit der flachen Seite nach oben auf das Tuch legen, Austernmesser am schmalen Ende der Auster ansetzen, die Spitze vorsichtig zwischen die Schalen drücken und ohne großen Druck hin und her bewegen.