Austern mit Apfel, Kaviar und Buttermilch-Sud

Für zwei Personen

Für die Auster:

4 Austern	1 Granny Smith Apfel	1 Limette, Saft
$\frac{1}{2}$ TL Honig	Meersalz	Salz, Pfeffer

Für den Buttermilch-Sud:

4 EL Buttermilch	2 EL griech. Joghurt, 10%	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb
Honig	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

40 g Kaviar	4 EL Granatapfelkerne	Kapuzinerkresse, Keimlinge
2 EL kaltgepresstes Rapsöl		

Für die Auster:

Den Backofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Ein Backblech großzügig mit Meersalz bestreuen und so ein Salzbett vorbereiten.

Austern öffnen und das Fleisch aus der Schale lösen. Dann den Deckel wieder auflegen und Austern geschlossen auf das Salzbett legen. Das Muschelfleisch im eigenen Saft im Ofen für ca. 10 Minuten ansteifen.

Dann Austern herausnehmen, den Deckel abnehmen und den Saft leicht abtropfen.

Granny Smith mit Schale ganz fein reiben und mit Limettensaft und Honig abschmecken. Apfel auf Austern geben.

Für den Buttermilch-Sud:

Buttermilch mit dem Joghurt mischen und mit Honig, Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und -saft abschmecken.

Für die Garnitur:

Austern mit je einer Nocke Kaviar garnieren. Rapsöl zu dem Buttermilchsud geben, ohne es zu verrühren. Dann um die Muscheln gießen. Mit Granatapfelkernen, Blüten und Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 30. Dezember 2024