

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Austern Dreierlei

KöchInnen: Silvia Schneider, Lilly Lalore & Conor Graham

Zutaten

(12 Austern)

Austern gegrillt

- 70 g Butter
- 5 Knoblauchzehen (gepresst)
- etwas Schnittlauch
- 150 g Pankobrösel

Austern vietnamesisch mariniert

- 2 TL Ingwer
- 1 Schalotte
- 1/2 Chilischote
- Saft von 3 Limetten
- 5 EL Sojasauce
- 5 EL Sesamöl
- 5 EL Reisessig
- Koriander zum Garnieren

Austern frittiert

- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 3 EL Milch
- Pankobrösel zum Wälzen
- Frittierfett

Zubereitung

1. Für die gegrillten Austern zuerst die Butter in einem Topf erwärmen. Dann den Knoblauch und die Pankobrösel begeben. Den feingeschnittenen Schnittlauch hineinstreuen und gut umrühren. Nun die geöffneten Austern mit der Masse bedecken und unter einem Salamander oder im Rohr bei Grillfunktion für 4 Minuten anbräunen.

2. Für die vietnamesisch marinierten Austern das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Die feingeschnittenen Schalotten, den gehackten Ingwer und die gehackte Chilischote darin leicht anrösten. Dann mit der Sojasauce, dem Sesamöl und dem Reisessig verfeinern und mit dem Saft von drei gepressten Limetten ablöschen. Die Marinade abkühlen lassen, die frischen Austern damit leicht bedecken und mit frischem Koriander garnieren.

3. Für die frittierten Austern die Eier mit etwas Milch in einer Schüssel verquirlen. Dann das Austernfleisch zuerst in Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Pankobröseln wälzen. Nun die panierten Austern in heißem Fett frittieren.