

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Irische Felsenauster mit Kraut und Speck

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Austern

- 4 Irische Felsenaustern
- 1 Austerntaster zum Öffnen

Für den Speck-Krautsalat

- 50 g Krautblätter (Frühkraut oder Braunschweiger Kraut)
- 20 g Bauchspeck
- Apfel- oder Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz

Für die Garnitur

- 4 Schüsseln mit grobem Meersalz (als Unterlage)
- 4 leere Austerschalen

Zubereitung

1. Für den Speck-Krautsalat zuerst die Krautblätter leicht salzen, im Ganzen in einer Pfanne in heißem Olivenöl dunkel anrösten, danach aus der Pfanne nehmen und in feine Streifen schneiden.

2. Den Speck feinwürfelig schneiden und ohne Fett in einer Pfanne auslassen. Sobald der Speck knusprig ist, diesen gemeinsam mit etwas ausgetretenem Fett und dem Kraut in einer Schüssel vermengen. Nun den Speck-Krautsalat mit Essig und Salz abschmecken.

3. Die Austern mit einem Austernmesser öffnen – Achtung: dabei unbedingt Ketten- oder Sicherheitshandschuhe tragen. Das Muschelfleisch herauslösen und von Schalenresten befreien. Die Austernschalen aber nicht wegwerfen – sie werden zum Anrichten verwendet.

4. Zum Schluss vier Schüsseln mit grobem Meersalz befüllen und je eine leere Austernschale hineinsetzen. Das frische, ausgelöste Muschelfleisch wieder in die gesäuberten Schalen legen und den noch warmen Speck-Krautsalat darauf anrichten.