

Frittierte Austern am Spieß

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 30.12.2021

Rezept (für 2 Personen):

12 bis 24	Frische Austern, Handelsklasse 2, 3 oder 4
1	Limette
1	Ei
100	Semmelmehl, fein
200 ml	Sonnenblumen- oder Distelöl
Beilage:	Kartoffeln, frische Champignons, Paprika o.ä.
	Pfeffer, Salz (fein)



Seit langem gehören frische Austern bei uns an Festtagen zum Speiseplan. Wir beziehen sie aus der Fischabteilung eines größeren Lebensmittelmarktes. Die leckeren Weichtiere kommen vor allem aus der Bretagne und der Normandie zu uns, wo sie in großen Wasserfarmen gezüchtet werden. Jede einzelne Auster hat sich dort 3 Jahre im Gezeitenspiel vom Plankton ernährt, das nur in sauberen Meeren und Flussmündungen wie z.B. an der Loire gedeiht. „Pazifische Austern“ steht auf der Holzschachtel, die zumeist ein Dutzend davon enthält. Aber das bezieht sich auf die Austernart, nicht auf den Herkunftsort.

Beim Kauf sollte man auch die Handelsklasse der Austern beachten. Sie bezieht sich auf die Größe. Klasse 1 ist dabei die größte, aber auch teuerste Sorte. Üblich ist bei uns die Klasse 2. Diese Austern essen wir meist roh und knacken sie als Vorspeise direkt bei Tisch. Aber auch die kleineren Klassen 3 und 4 sind äußerst lecker! Gerade für diese kleineren Austern eignet sich das vorliegende Rezept ganz hervorragend.

Austern öffnen

Austern sind äußerst wehrhafte Tiere, die ihr gesamtes Leben in der harten Kalkschale verbringen und die sie fest verschließen. Um an das essbare Innere zu kommen, muß man diese Schale zuerst knacken. Das erfordert ein wenig Übung, und am Besten sieht man es sich zuerst auf Youtube an.

Wir empfehlen hierzu die Anschaffung eines soliden Austernbreches, mit stabilem Griff und einer Klinge aus gehärtetem Stahl, die beim Ansetzen an das Scharnier der Schale nicht bricht, sich verbiegt oder abrutscht. Für den Anfänger empfehlen wir zum Schutz der Hände ein Paar dick gefütterte Küchen- oder Arbeitshandschuhe, ein festes Holzbrett als Unterlage und einen Küchenlappen zum Aufwischen der Flüssigkeit. Und etwas Geduld. Aber keine Sorge: das Knacken von Austern lernt sich rasch, und es ist Teil des Vergnügens.

Wenn Sie die Gelegenheit haben, schauen Sie einem Fernsehkoch einmal beim Austernöffnen zu. Da sieht es ganz leicht aus. Eine kurze Bewegung des Messers, und schon ist die Auster auf. Sehr gekonnt. Das sind ja auch Profis. Oder wurde da doch ein wenig nachgeholfen, bevor die Kamera lief? Was meinen Sie?





Austern im eigenen Saft sautieren und pannieren

Nun aber zur Sache: Die 12 bis 24 Austern werden außen von Sand und Seegrasresten befreit und dann aufgebrochen. Die austretende salzige Flüssigkeit wird in einer flachen Kasserole gesammelt. Die Weichteile der Austern werden dann vorsichtig von Ober- und Unterschale abgeschnitten und ebenfalls gesammelt.

Sodann wird die Kasserole mit der Austernflüssigkeit und dem Saft der Limette kurz aufgekocht und der Herd dann auf kleinste Stufe zurückgeschaltet. In dem nicht mehr siedenden Saft werden die Austernteile in kleinen Portionen für 3 Minuten sautiert und dann sofort wieder herausgenommen (Bild links oben). Dabei gerinnt das flüssige, eiweißhaltige Innere der Austern. Auch die kleineren Exemplare aus Handesklasse 3 oder 4 behalten durch diese Gerinnung ein fülliges Volumen, statt einfach auszulaufen, wie bei rohem Genuss.

Die sautierten Austern werden nun in einem aufgeschlagenen Ei gewendet und dann in einem Teller mit Semmelmehl paniert. Wir stecken je zwei oder drei Austern auf kleine Metallspieße von etwa 10 oder 12 cm Länge (Bild rechts oben).



Frittierte Austernspieße mit Kartoffelchips



...oder mit frittierten Champignons

Alles nun Frittieren!

Der Rest des Rezept ist ganz einfach und vorhersehbar. Während man die Vorbereitungen schon lange vor dem Menü machen kann, empfiehlt es sich, das Frittieren unmittelbar vor dem Servieren durchzuführen. Wir reichen dazu gern auch selbstgemachte Kartoffelchips, halbierte, ebenfalls panierte Pilze, oder panierte Stücke einer roten Paprika, die wir bei der Gelegenheit gleich mitfrittieren. Das überlassen wir aber Ihrem Geschmack.

In einer Eisenpfanne werden 200 ml Bratöl stark erhitzt. Die panierten Austernspieße und die Gemüseteile werden im brodelnden Öl für eine Minute unter stetigem Wenden frittiert, bis die Pannade knusprig braun ist. Dann sofort herausnehmen und auf einem Papiertuch zum Abtropfen des Öls ablegen. Leicht salzen und pfeffern, und sofort mit frischem Petersilie servieren. Guten Appetit!