Austern

natur:
Das Öffnen der Austern geht am besten mit einem speziellen Austernbrecher; notfalls reicht auch ein sehr kurzes, spitzes Messer. Die gewölbte Hälfte der Auster hält man nach unten, damit das eingeschlossene Meerwasser nicht ausläuft. Mit einer kurzen Drehbewegung mit dem Messer wird die Auster geöffnet. Dann löst man die Schließ-Sehnen an den Schalen ab, beträufelt den Fisch mit Zitronensaft und isst die Auster aus der Schale.
Frische Austern serviert man auf Eis.

überbacken:
Austern öffnen – dabei das Meerwasser auffangen -, das Fleisch vorsichtig auslösen und in dem Meerwasser 2 min pochieren, d.h. das Meerwasser zum Kochen bringen, die Austern hinein legen, den Topf vom Herd nehmen und 2 min ziehen lassen. Die unteren Hälften der Schalen legt man auf ein Backblech, das entweder mit zerknitterter Alufolie oder mit Meersalz ausgelegt wird, und erwärmt sie bei 70° im Backofen.
Aus einer geschälten Salatgurke (ohne Kerne) schneidet man kleine Würfelchen, dünstet sie kurz in Butter, schmeckt ab mit Salz, Limettensaft und Dill und gibt dies in die angewärmten Austernschalen in den Backofen. Darauf wird jeweils eine Auster gelegt.
Nun wird eine Sabayon zubereitet aus 3 Eigelb und 50 ml Champagner. Unter den fertigen Schaum ein kleines Stückchen Butter einrühren und mit Salz abschmecken. Diese Sabayon kommt auf die Auster, wird kurz unter dem Grill überbacken und heiß serviert