Austern mit Kiwi-Tartar

Besondere Empfehlung / Aperitif

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$$	0min	0min

Asiatische Inspiration

Heute zeige ich euch ein originelles, asiatisch inspiriertes Rezept, mit dem du deine Liebsten an den Festtagen überraschen kannst! Um ehrlich zu sein, bin ich normalerweise bei Austern sehr kritisch und verfeinere sie höchstens mit einem Spritzer Zitronensaft, damit ihr Aroma unverfälscht bleibt. In einem Kochmagazin bin ich jedoch auf einen Artikel gestossen, indem die hervorragende Geschmackskombination von Austern und Kiwi betont wurde. Bei den beiden Zutaten handelt es sich um Nahrungsmittel, die 14 aromatische Moleküle gemeinsam haben, was anscheinend sehr selten ist (hier müssen wir dem Wissenschaftler Bernard Lahousse, der diese Entdeckung gemacht hat, glauben). So entstand die Idee für dieses Rezept, die Austern mit einem Kiwi-Tartar zu servieren. Natürlich habe ich es für euch getestet und ich kann nur bestätigen, dass die süssen und leicht säuerlichen Noten der Kiwi den salzigen Geschmack der Austern perfekt ergänzen!

Liste des ingrédients

12 Austern

1 Kiwi

6 Trauben

1/4 TL frisch geriebener Ingwer

4 Zweige Schnittlauch

1/2 TL Limettensaft

1/2 TL Soja-Sauce

1/4 TL Sesamöl

1 EL Reis

1/2 TL roter Pfeffer (Kampot oder Phù-Quôc)

2 Fingerlimetten (für Zitronenkaviar)

Étapes de préparation

1

Die Austern öffnen, das erste Wasser herausfliessen lassen und anschliessend kühlstellen.



2

Die Kiwi ganz klein würfeln, die Trauben halbieren und den Schnittlauch fein hacken. Mit dem Ingwer, Limettensaft, sowie Sojasauce und Sesamöl anmachen.



3

Den Reis in einer kleinen Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten und anschliessend in einem Mörser zu einem groben Pulver zerstossen. Den zerdrückten roten Pfeffer dazugeben.



4

Die Austern ein zweites Mal entwässern und auf einer Servierplatte anrichten. In jede Auster etwas von dem Kiwi-Tartar, dem Reispulver und dem Zitronenkaviar geben. Umgehend servieren und geniessen. Guten Appetit!

