Austern mit Dashi-Gelée und Essiggurken

Besondere Empfehlung / Vorspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$$	15min	20min

Konichiwa! In Anbetracht des bevorstehenden Jahresendes verrate ich euch ein ausgefallenes Rezept für eine leckere Austernplatte mit japanischem Touch! Es ist kein Geheimnis, dass die Japaner sehr gut darin sind, Fisch und Meeresfrüchte zu hochwertigen und edlen Speisen zu verarbeiten... Daher hoffe ich, dass euch diese kleine Inspiration auch so gut gefällt wie mir! In einem ersten Schritt wird eine Dashi (japanische Brühe) gekocht und anschliessend geliert. Danach erfolgt die Zubereitung der Gurken, die frisch in Reisessig eingelegt werden. Das saure Aroma passt besonders gut zu den salzigen Austern! Wenn du etwas Zeit sparen möchtest kannst du auch auf die hausgemachte Dashi verzichten und ein entsprechendes Pulver kaufen. Dieses findest du in japanischen Lebensmittelgeschäften oder in den asiatischen Abteilungen grösserer Supermärkte.

Liste des ingrédients

Zutaten

- Ein Dutzend Austern

Für die Dashi (japanische Brühe)

- 1 L Wasser
- 10g getrocknete Kombu-Algen
- 15g Katsuoboshi (getrocknete Bonitoflocken)

Für das Dashi-Gelée

- 2 dl Dashi
- 4 cl Mirin
- 2 cl Soja-Sauce
- 2 Gelatineblätter

Für die Essiggurken

- 1/2 kleine Gurke
- 2 EL Reisessig

Für das Finish (fakultativ)

- 2 Schnittlauchhalme
- Koriandertriebe

Étapes de préparation

1

Für die Dashi die Algen zunächst mit einem kleinen feuchten Tuch reinigen. Anschliessend mit 1 Liter kaltem Wasser in einen Topf geben und während 30 Minuten ziehen lassen. Nach dieser Zeit den Topf auf die Herdplatte stellen und das Wasser bei niedriger Hitze warm werden lassen (für ca. 10 Minuten). Das Wasser sollte eine Temperatur von 60-65°C erreichen, aber nicht kochen. Die Algen aus der Pfanne nehmen und allfälligen Schaum abschöpfen.



2

Den Topf wiederum bei sehr niedriger Temperatur auf die Herdplatte stellen. Die Bonitoflocken hinzufügen und für eine Minute ziehen lassen (immer noch nicht zum Kochen bringen). Den Topf vom Herd nehmen und solange stehen lassen, bis die Bonitoflocken auf den Boden des Topfes sinken. Den Schaum wiederum abschöpfen und die Brühe filtern.



3

Für das Gelée die Dashi mit Mirin und Sojasauce nochmals leicht erhitzen (bis ca. 50-60 °C). In der Zwischenzeit die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Gelatine anschliessend in die Brühe geben. Die Flüssigkeit in einer dünnen Schicht in eine rechteckige Form giessen und an einem kühlen Ort gelieren lassen.



4

Für die Essiggurken die Gurke der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und den Rest in Brunoise schneiden. Danach mit dem Reisessig anmachen und für 20 Minuten an einem kühlen Ort marinieren lassen. Zum Anrichten das Gelée in kleine Würfel schneiden, die Austern öffnen und auf einer Servierplatte anrichten. In jede Auster einen kleinen Gelée-Würfel und etwas Essiggurke geben. Optional noch mit etwas frisch gehacktem Schnittlauch und Koriander garnieren. Umgehend servieren und geniessen. Guten Appetit!

