Austern mit Margarita-Granita

Ausgefallen / Aperitif

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	6-12	$$	15min	0min

Holà Austern sind für viele ein Muss für den Weihnachtstisch! In meiner Familie werden sie gerne als Vorspeise serviert, und da die meisten von uns sehr viel essen, muss man mit etwa einem Dutzend pro Kopf rechnen. Wir essen sie einfach so, vielleicht mit einem Spritzer Zitrone oder Schalottenessig. Aber seit einigen Jahren biete ich auch gerne gefüllte Austern zum Aperitif an. In diesem Fall zähle ich 1 oder 2 Austern pro Person. Das ist ein kleines Vergnügen und ein Moment der Entdeckung, der immer wieder Diskussionen über den Genuss von Austern zwischen Purist:innen und abenteuerlustigeren Menschen auslöst. Dieses Jahr versuchen wir eine mexikanische Hochzeit mit einer Granita im Stil einer Spicy Margarita mit Mezcal. Die Idee stammt von einem Lokal, in das mich eine Freundin in Lissabon mitgenommen hatte: "Oyster y Margarita", und der Name sagt alles!

Liste des ingrédients

Für die Granita

1dl cl Mezcal

Saft von 3 Limetten

1/2 Gurke

4 Zweige Koriander

1/2 Jalapeno Chili

1 cl Zucker- oder Agavensirup

Zum Servieren

12 Austern Nr. 2 oder 3

1/2 Jalapeno-Pfefferschote

Einige Korianderzweige

Für die Granita schälst du die Gurke und entnimmst die Kerne. Schneide sie grob und gib sie zusammen mit der entkernten Chilischote, dem Saft der Zitronen und dem Koriander in einen Mixer. Passiere die Mischung durch ein feines Sieb oder ein Tuch.

1

Für die Granita schälst du die Gurke und entnimmst die Kerne. Schneide sie grob und gib sie zusammen mit der entkernten Chilischote, dem Saft der Zitronen und dem Koriander in einen Mixer. Passiere die Mischung durch ein feines Sieb oder ein Tuch.



2

Vermische den Saft mit dem Mezcal und dem Zuckersirup und giesse ihn auf ein Backblech oder in eine Schüssel, bevor du ihn für 2-3 Stunden in den Gefrierschrank stellst.



3

In der Zwischenzeit öffnest du die Austern und löst sie von der unteren Schale, indem du den Muskel mit einem kleinen, scharfen Messer durchtrennst.



4

Schneide die Chilischote in dünne Ringe und zupfe die Korianderblätter ab. Gib etwas Granita in jede Auster und dekoriere sie mit Chili und Koriander. Serviere sofort, um sofort zu geniessen. Buen provecho.!

