



Das erste Mal: Austern

Style

Hauptartikel
Hintergrund

Video

Tipp

All about Austern

Es gibt sie in verschiedenen Sorten, Größen und Zubereitungen - Alles, was sie über die "Luxus-Muschel" wissen müssen, finden Sie hier!



Verschiedene Arten - links: Belon Austern, rechts: Pazifische Felsenaustern

komentieren BOOKMARK

Zunächst: Auster ist nicht gleich Auster. Bei Austern, wie bei anderen Produkten, gibt es radikale **Qualitätsunterschiede**. Diese hängen in erster Linie davon ab, wo die Muscheln "angebaut" werden, aber auch davon, um welche Art es sich handelt. Die Haupt-Anbaugebiete liegen in Frankreich, Holland und den USA, in den letzten Jahren sind chinesische Austern am Vormarsch.

Da Austern **roh** und **lebend** verzehrt werden, unterliegen sie strengen Regelungen. Zur Bestimmung der genießbarkeit von Austern wurde in Frankreich bis Dezember 2009 der so genannte "**Mäusetest**" durchgeführt.

Dabei wurde Versuchsmäusen Austernfleisch gespritzt, um mögliche für den Menschen giftige Mikroalgen ausfindig zu machen. Mit 1. Jänner 2010 wurde dieser Test durch chemische Verfahren ersetzt. Auch die "**R-Regel**" hat heute ihre Gültigkeit verloren. Sie besagt, dass man Austern ausschließlich in Monaten essen sollte, in denen ein R vorkommt - also von September bis April. Die R-Regel - so eine Interpretation - sollte vermeiden, dass man Austern während ihrer Geschlechtsreife isst, da sich das negativ auf den Geschmack auswirken würde. Eine weitere Deutung der Regel bezieht sich auf die Sommerhitze, die ein schnelles Verderben der Austern zur Folge hätte. Tatsächlich hat die R-Regel ihren Ursprung im Frankreich des 18. Jahrhunderts. Damals herrschte reger Handel mit den Austern. Das die Zucht noch nicht "erfunden" war musste man die Tiere während ihrer Laichzeit "schonen", um den Bestand zu sichern. Angesichts moderner Kühltechniken und der bereits erwähnten Zucht, stellen all diese Faktoren kein Problem mehr dar.



Austern gibt es in verschiedenen Arten und Größen.

Bei uns handelsüblich ist in erster Linie die Pazifische Felsenauster oder "fine de claire". Sie ist von länglicher Form, schmeckt sehr salzig und hat ein "schleimiges" Fleisch. Weiters die Europäische Auster, deren bekannteste Vertreterin die Belon Auster ist. Sie ist annähernd rund, hat ein festes Fleisch und schmeckt leicht metallisch und nussig. Die Amerikanische Auster ist die zweitwichtigste Austernart, wird bei uns aber eher selten angeboten. Die **Austerngröße** wird nach Gewicht mit einem Zahlensystem angegeben: 1 steht beispielsweise für 75 Gramm, 4 für 40 Gramm.

Austern kommen heute grundsätzlich aus Zuchtbetrieben. Waren sie vor etwas mehr als 100 Jahren noch absolutes Luxusgut, weil schwer zu finden und dann schwer zu "ernten", sorgen Austernbauern heute für ausreichend Nachschub. Die Tiere werden künstlich befruchtet, in Zuchtbecken herangezogen und dann auf Pfählen oder am Boden in Kulturen im freien Meer ihrem natürlichen Wachstum überlassen.

Trotz moderner Zuchtmethoden und der großen Produktionsmengen umgibt Austern noch immer die **Aura des Außergewöhnlichen**. Wer bei Austern an reiche Leute in nobler Gesellschaft denkt, liegt falsch. Das **Klischee** des wohlhabenden Austernkunden ist überholt, heute kauft die 80-jährige Oma die Schalentiere genauso, wie der Mann, der seine Liebste mit etwas Besonderem beeindrucken will. Die Krise wirke sich auf den Austernumsatz nicht negativ aus, erklärt Timon Jakli von Fisch Gruber am Wiener Naschmarkt. Nachsatz: "Austern gehen immer".

Was man beim Austernkauf beachten sollte



- Gehen sie generell zum "**Händler Ihres Vertrauens**". Erkundigen Sie sich schon vorab, welche Austern er im Angebot hat, und wann die Tiere frisch geliefert werden, den Frische ist das Um und Auf.

- Beim Händler können Sie beachten, wie die Muscheln **gelagert** werden. Bei Austern sollte die flache Seite immer oben sein. An der oberen Schale befindet sich der Muskel, der den Deckel auf- bzw. zumacht, um Wasser

Absolute Frische ist oberstes Gebot.

zu filtern - liegt die Auster verkehrt, tritt das Wasser in ihrem Inneren aus und die Auster trocknet aus.

- Wenn die Auster **fest verschlossen** ist, ist das ein Zeichen, dass sie lebt. Mit einem einfachen Trick können Sie überprüfen, ob die verschlossene Auster noch genießbar ist: Klopfen Sie drauf, klingt es hohl, sollten Sie das Tier vorsichtshalber nicht mehr essen.

- Es kann aber auch sein, dass die eine oder andere wenn sie in der Vitrine liegt einen Spalt **offen** ist. Das heißt per se noch nicht problematisch, weil der natürliche Zyklus des Tieres bedingt, dass es sich einmal alle paar Stunden öffnet. In der Vitrine kann das zum Austrocknen des Tieres führen. Auch hier können Sie den Klopf-Trick anwenden - schließt sich das Tier, ist alles in Ordnung.

Lagerung



Wenn Sie die Austern gekauft haben, können Sie sie zuhause im **Kühlschrank** lagern. Bei idealer Lagerung halten sich die Tiere drei bis vier Tage: Bauch nach unten, flache Seite nach oben, Idealtemperatur: 5 °C, eventuell beschweren und mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Austern dürfen keinesfalls gefrieren, dann sind sie nämlich tot.

Werden Austern offen angeboten, sollten Sie Ihre **Sinne** zur Qualitätsprüfung einsetzen: Eine Auster sollte salzig frisch riechen und ein feucht sattes Bild machen. Komisch riechende oder verschrumpelte Austern sollten Sie meiden. Außerdem: Erkundigen Sie sich, wie lange das Tier bereits geöffnet am Teller liegt. Je länger das Tier ungekühlt und geöffnet präsentiert wird, desto höher die Gefahr, dass sich Bakterien ansiedeln.

Selber aufmachen - kein Problem



Gängiges Austernmesser mit etwas längerer Klinge

Austernöffnen ist keine Hexerei, vorausgesetzt es wurde einem zumindest einmal gezeigt. Noch vor dem Öffnen heißt es: **Waschen**. Meeresschleim und Sand müssen entfernt werden. Zum Öffnen der Auster benötigen Sie ein spezielles **Messer**. Wichtig dabei: Es darf nicht scharf sein, weil sonst die Schale beim Öffnen zu stark splintern würde und die Verletzungsgefahr zu hoch wäre. Zur Not können auch **Brieföffner** oder **Schraubenzieher** als Messererersatz dienen. Zur Vorsicht tragen Sie beim Öffnen einen dicken **Arbeitshandschuh** oder einen Kettenhandschuh.

Methode 1 - Öffnen von der Seite

Um die Auster seitlich zu öffnen müssen Sie zunächst "herausfinden", wo der Muskel sitzt. Die Faustregel besagt: Der Muskel sitzt im vorderen Drittel leicht rechts von der Mittelachse des Tieres. Haben Sie in etwa die Stelle, dann beginnen Sie sich mit dem Messer von rechts zum Muskel "vorzutasten". Vernunft und Geduld siegen über Gewalt - mit großem Kraftaufwand würden Sie den Schließmechanismus verstärken und die Verletzungsgefahr unnötig steigern. Haben Sie den Muskel durchtrennt heben Sie die obere Schale ab. Nun sollten Sie beim Öffnen entstandene Splitter aus der Auster rausholen, und dann das Fleisch auch aus der unteren Schale.

Methode 2 - Öffnen von hinten

Sie können die Auster auch hinten, am Scharnier öffnen. Das bedarf aber größerer Anstrengung und birgt eine höhere Verletzungsgefahr. Hier müssen Sie mit dem Messer genau zwischen die zwei ineinander greifenden Scharnierteile ansetzen und sich dann vorarbeiten, bis das Scharnier aufgebrochen ist. Die restlichen Schritte entsprechen der ersten Methode.

Ist die Auster offen können Sie sich entscheiden, ob sie das **Wasser** weggeben wollen, oder nicht. Man kann auch das erste Wasser der Auster nach dem Aufschneiden entfernen und die offene Auster denn ca. eine halbe Stunde gekühlt stehen lassen. Dadurch tritt das so genannte **Austernblut** aus dem Tier aus, das den Geschmack der Auster intensiviert.

Anrichten und Verzehr



Sehr beliebt: Zitrone

Wenn Sie Austern anrichten, können Sie die geöffneten Tiere klassisch auf Eis servieren. Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten, so gibt es auch bei Austern unterschiedliche Varianten: "**Puristen**" essen sie ohne alles, "**Saure**" bevorzugen einen Spritzer Zitrone, "**Scharfe**" stehen auf Tabasco oder Pfeffer und: Ja, es gibt sogar Leute die Austern nachsalzen. Kauen oder nicht kauen, das ist die Frage beim Verzehr - viele schlingen Austern so schnell wie möglich runter, andere kauen genüsslich und wieder andere zerschneiden sie und essen sie häppchenweise.

Klassisch isst man Austern roh, es gibt aber auch zahlreiche Rezepte wie etwa "Austern Rockefeller", die in Amerika als Nationalgericht gelten - siehe Rezepttipp. In der **gehobenen Gastronomie** wird oft auch nur das Fleisch der Austern verarbeitet - etwa, um aromatische Saucen zu kochen.

Rezepttipp: Austern Rockefeller

Zutaten für zwei Personen:

12 Austern
¼ kg frischer Spinat
1,5 Scheibe Schinkenspeck
½ kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Paniermehl
Tabasco
1 EL Pastis (Anislikör)

Salz
Rund 40 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

Die Austern öffnen und die Flüssigkeit auffangen, das Fleisch in die untere Schalenhälfte legen. Den Spinat waschen, putzen und hacken. Den Bacon, die Zwiebel und den Knoblauch nacheinander anbraten. Den Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen. Dann Paniermehl, Tabasco, Austernwasser, Salz und den Anislikör unterrühren. Die Mischung auf die Austern geben, mit Parmesan bestreuen und im auf 180° C vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten gratinieren.

Egal, ob roh oder gekocht, mit Zitrone, Tabasco oder pur: Austern sind ein **hochwertiges Produkt**, das viel Genuss und Freude bereitet und dem noch immer einen **Hauch von Luxus** anhaftet.

Artikel vom 18.02.2010 11:08 | KURIER.at | Marion Topitschnig

Ab ins Online-Casino!



Spiel, Spaß und Spannung im Online-Casino von bwin. Jetzt anmelden und losspielen!

Nichts zu verschenken?



Sichern Sie sich jetzt hohe 2% Zinsen beim Direkt-Sparen. Ab dem 1. Euro, täglich verfügbar.

Ski Hit am Nassfeld



Winteropening im Wellnesshotel: 3 Nächte + Skipass, 2.400 m² Wellness ab 399€