



Austern mit Zitrone

Zutaten für 4 Portionen

- » Austern
- » Eis, gestoßenes oder ein Bett aus Algen, Ruccola...
- » 4 Zitronen *n*

Zubereitung

Vorbereitung

1. Reinige die Austern mit einer Bürste.

2. Richte die Wölbung der Austern nach unten.

3. Setze das Austernmesser an der spitzen Seite der Muschel an.

4. Mit Druck und seitlichen (!) Bewegungen des Austernmessers, die Schale knacken

5. Das Messer an der oberen Schale entlangziehen, um den Schließmuskel zu durchtrennen.

Zubereitung

1. Öffne die Austern ohne das darin enthaltene Meerwasser zu vergießen.

2. Richte die geöffneten Austern auf einem »Bett« an.

3. Gib einige Tropfen Zitronensaft auf die Austern.

4. Schlürfe die Auster zusammen mit dem Seewasser aus der Schale.

5. Serviere die Austern mit gut gekühltem, trockenem Weißwein oder Champagner.
