



Austern



Von den verschiedenen Arten und positiven Inhaltsstoffen der „Zierde des Meeres“, von meiner Lieblingsauster, und einer oscarverdächtigen Romanze im Hangar 7.

Beim Öffnen einer Auster hoffen viele eine Perle zu finden. Dabei sind ihr Fleisch und ihr unvergleichlicher Geschmack der eigentliche Schatz. Dichter haben sie als „Zierde des Meeres“ besungen und Feinschmecker veranstalten ihr zu Ehren rauschende Festivals. Die aphrodisische Wirkung, die diesem Schalentier nachgesagt wird, hat sicherlich auch zu ihrem Ruhm beigetragen. Fest steht jedoch nur, dass Austern den Appetit anregen, den Schlaf fördern und überaus nährstoffreiche Schlankmacher sind.

Zwei Arten von Austern spielen in der Küche eine Rolle: die flache, abgerundete Europäische oder Tafelauster und die Pazifische Felsenauster, die die Portugiesische nach einer Plage in den Siebzigern abgelöst hat. Sie werden in der Gastronomie als *Belons* und *Creuses* angeboten. Kenner unterscheiden Wildaustern von Parkaustern, die im Klärbecken zwischengelagert waren. *Fines des claires* zum Beispiel zwei Monate, *Spéciales* sechs Monate. Meine erklärte Lieblingsauster ist die *Spéciales Gillardeau*. Sie hat die Konsistenz einer leicht angekochten Miesmuschel, ist natürlich sandfrei und durch konsequentes Klären fast schon süßlich. Hinzu kommt ein leichter frischer Gurkengeschmack, der nur dieser Auster eigen ist. Kein Wunder, dass die *Gillardeau* die *Belon* in den meisten Top-Restaurants verdrängt hat.

Meiner Meinung nach schmecken Austern am besten *naturelle*. Sprich: gekühlt auf Eis, mit einem Hauch schwarzem Pfeffer – und dazu ein Roggenbrot mit reichlich bretonischer Butter. Manch einer mag sie als Parfait, andere schwören auf Austern in Champagnersauce, leicht abgeflammt unter dem Salamander (= Küchengrill). Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Heiko Nieder vom *Dolder Hotel* in Zürich, der im März unser Gastkoch im Restaurant Ikarus sein wird, serviert zum Beispiel Austern mit *Brie de Meaux* als Schaum mit Apfel, Röstzwiebeln und Zimt.

Liest sich wie ein kulinarischer Gruselschocker à la Ed Wood, soll aber laut Chefkoch Roland Trettl eine oscarverdächtige Romanze sein.

eckart.witzigmann@kurier.at
www.eckart-witzigmann.com