

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2026** ▪
Tagesmotto „Grün“ mit Nelson Müller



Eric Püttmann

**Marinierte Auster mit Gurken-Apfel-Brunoise und
Kräuter-Apfel-Espuma**

Zutaten für zwei Personen

Für die Austern:

4 frische Austern
75 ml Sojasauce
55 ml Reisessig
90 g süße Chilisauce

Die Austern öffnen und das Fleisch auslösen.

Marinade aus Sojasauce, Reisessig und süßer Chilisauce herstellen.
Austern in Marinade einlegen.

Für die Brunoise:

1 Gurke
1 grünen Apfel
1 Limette, Saft
50 ml Limonen-Öl
½ Bund Koriander
½ Bund Dill
1 EL Rosa Pfeffer
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Gurke schälen, entkernen und in Brunoise schneiden. Grünen Apfel
schälen, entkernen und in Brunoise schneiden.

Beides salzen und zuckern. Limonen-Öl dazugeben. Rosa Pfeffer
durch ein kleines Sieb drücken. Koriander und Dill hinzugeben
Limettensaft dazugeben und alles verrühren.

Für das Espuma:

6 grüne Äpfel
5 Blätter Gelatine
3 Limetten, Saft
250 ml Apfelsaft
2 EL Limonen-Öl
5 Zweige Minze
5 Zweige Koriander
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

4 ½ Blätter Gelatine in Wasser einweichen. Äpfel entkernen und in den
Mixer geben. Salzen und zuckern. Limettensaft auspressen und zugeben.
Minze und Koriander dazugeben. Limonen-Öl und Apfelsaft
hinzugeben. Alles mixen und durch ein Sieb passieren. Ca. 500 ml
Flüssigkeit abmessen.

Eingeweichte Gelatine und einen kleinen Teil der Flüssigkeit in einem
Topf erwärmen. Rest der Flüssigkeit hinzugeben. Verrühren, dann erneut
passieren. Über Eiswasser kalt rühren. Dann die Hälfte der Flüssigkeit in
einen Sahnesiphon füllen. Gut verschließen, eine Kapsel eindrehen und
vor dem Servieren gut schütteln. Auf den marinierten Austern anrichten.

Für die Garnitur:

1 TL gepuffter Amaranth
1 TL Kerbel
1 TL Blutsauerampfer
1 TL Shisokresse
1 TL Erbsenkresse

Austern mit Amaranth und Kräutern garnieren.

Zum Anrichten:

Grobes Meersalz, zum Anrichten

Austern auf grobem Meersalz anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Austern** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
(Stand: März 2026)

- 1. Wahl: Weltweit (Aquakultur: Hänge- oder Pfahlkulturen, Bodenkulturen)