

# Austeru vom Grill



Zeitaufwand: <30 min

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Dutzend Austern (z. B. Gillardeau Nr. 2  
oder Globus Creuses Nr. 2)

## FÜR DIE SAUCEN

Die Zutaten ergeben jeweils etwa 150 ml  
Sauce. Das reicht gut für 2 Dutzend Austern.

### JALAPEÑO SALSA

2 Jalapeño Chilis  
125 g Zwiebeln, ganz fein gehackt  
1 TL Meersalz  
5 TL Olivenöl extra vergine  
5 EL Zitronensaft  
Alle Zutaten gut vermischen.

### MATSUHISA SALSA

60 g Zwiebeln, ganz fein gehackt  
1 EL Sojasauce  
100 ml Reisessig  
½ TL Salz  
½ TL Chili, fein gehackt  
½ TL Ingwer, fein gehackt  
1 EL Traubenkernöl  
10 g grossblättrige Petersilie, fein gehackt  
Alle Zutaten gut vermischen, Petersilie erst  
kurz vor dem Servieren dazugeben.

### MAUI SALSA

100 g süsse weisse Zwiebeln, fein gehackt  
100 g Tomaten, fein gehackt  
6 EL Ponzu-Sauce  
2 TL Orangensaft, frisch gepresst  
1 TL scharfe Chilisauc (oder Tabasco)

## MUSCHELN GRILLIEREN

Auf dem Grill eine sehr heisse Glut präparieren. Austern mit der bauchigen Seite nach unten für etwa 5–7 Minuten auf den Grillrost legen, sie werden sich einen Spalt breit öffnen.

## AUSTERN PRÄPARIEREN

Dazu mit einer Grillzange die Austern vom Grill nehmen und in eine Form legen, dann einzeln öffnen und vom Boden der Muschel lösen. Dabei das Muschelfleisch in der Schale lassen.

## ANRICHTEN

Die Austern auf einer Platte verteilen. Mit den Saucen beträufeln und lauwarm oder kalt servieren.