



Auster: Die edle Delikatesse

Auster: Die edle Delikatesse - Auch wenn sie optisch nicht so ansehnlich ist, gilt die Auster als edle Delikatesse. Die "Königin der Muscheln" lässt sich am besten mit einem speziellen Austernmesser knacken. Der Schließmuskel wird durchtrennt und die Muschel aufgeklappt. Die beiden Hälften werden kurz in kaltem Salzwasser geschwenkt und mit ein paar Tropfen Zitronensaft schlürpfend genossen. Dazu schmeckt etwas Brot und Butter. In Frankreich wird traditionell eine Vinaigrette aus roten Schalotten und Rotwein zu den Meeresfrüchten gereicht. Eine beliebte Variante sind gratinierte Austern, für welche die Muscheln aus der Schale gelöst und in den gereinigten Schalenhälften auf dem Grill überbacken werden. Achten Sie beim Einkauf auf Qualität. Frische Muscheln riechen nach Seewasser, aber nicht fischig, und die Schale ist geschlossen. Wenn Sie die Auster auf die Arbeitsplatte klopfen, muss sie sich wie ein Stein anfühlen. Ein hohler Klang lässt darauf schließen, dass das Meerwasser ausgelaufen und die Auster vermutlich nicht mehr zum Verzehr geeignet ist. Muscheln werden am besten sofort verzehrt, sind aber im Kühlschrank ein bis zwei Tage haltbar. Die alte Regel, nach der Muscheln nur in den Monaten mit "r" (September bis April) gegessen werden sollten, ist übrigens nicht mehr gültig. Dank moderner Technik können Muscheln heutzutage auch im Sommer durchgehend gut gekühlt werden und verderben nicht mehr so leicht. In den Sommermonaten ist aber Laichzeit und die Weichtiere sind weniger schmackhaft. Heike Kreutz, www.aid.de Weitere Informationen: Mehr über Meerestiere erfahren Sie unter Lebensmittel von A-Z/Fisch auf www.was-wir-essen.de Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: aid@aid.de URL: <http://www.aid.de>

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.