

Wie Sie auch Zuhause die Auster Happy Hour genießen können

Start-up im Bereich der mobilen Pflege.

Wir suchen Sie!



Es gibt viele unterschiedliche Möglichkeiten, wie man sich einen schönen Sommerabend vorstellen kann. Einerseits gibt es die altbekannte Möglichkeit ins Freibad zu gehen, den BonusFinder



Deutschland zu nutzen oder auch ein schönes Glas Wein auf der eigenen Terrasse zu genießen. Doch insbesondere für Gourmets ist eine Auster Happy Hour ein ganz besonderes Ereignis, welches im wahrsten Sinne des Wortes einen hohen Genuss an einem lauen Sommerabend bietet. Entgegen der meisten Erwartungen ist das nämlich leichter Zuhause zu organisieren, als man denkt. Aufgrund dessen wollen wir uns in diesem Artikel mit dem Thema auseinandersetzen, wie Sie auch Zuhause in diesen Genuss kommen können.

Die perfekte Auster ist komplex, lecker, leicht salzig und schmeckt insbesondere dann besonders gut, wenn man sie mit einem frischen Glas Weißwein kombiniert.

Austern sind auch Zuhause ein Genuss

Aufgrund dessen, dass jedoch immer noch Einschränkungen in Sachen Öffnungszeiten von Restaurants oder deren Auslastung herrschen, kann und muss es nicht immer das lokale Fischrestaurant oder die luxuriöse Bar sein. Denn wie auch mit anderen Erfahrungen, wie beispielsweise dem Cocktailmixen, wird es auch immer beliebter, die Auster Happy Hour Zuhause abzuhalten. Hierfür gibt es lediglich ein paar kleine Dinge zu beachten, welche nachfolgend näher beleuchtet werden.

Bestellte Austern werden meist in widerstandsfähigen Containern geliefert, welche dafür sorgen, dass diese bei der Lieferung keinerlei Schaden erfahren. Nachdem Sie die Austern in Empfang genommen haben, sollten diese sofort in einer Schüssel oder auf einer Platte im Kühlschrank platziert werden. Ungeöffnete Austern sollten nämlich niemals in (Salz)Wasser oder Eis aufbewahrt werden, weil dies dazu führt, dass die Austern verwässern und der Geschmack verfälscht wird.

Austern essen ist kein Hexenwerk

Wenn die Austern dann einmal den Weg in den Kühlschrank gefunden haben, können Sie dort sogar mehrere Wochen lang gelagert werden, falls Sie noch ein wenig Zeit brauchen sollten, um den passenden Weißwein



zu finden. Wenn Sie sich dann dazu entschlossen haben, dass es an der Zeit ist, die Austern zu öffnen, raten Ihnen Experten dazu, dass Sie sich vor dem Öffnen ein YouTube-Video ansehen, um zu sehen wie es geht. Und auch ein Austernmesser ist vorteilhaft, da durch ein normales Messer bzw. einen Schraubenzieher beim Öffnen der Austern eine erhöhte Verletzungsgefahr besteht.

Falls Sie sich nicht sicher im Umgang mit dem Austernmesser fühlen sollten, haben Sie zudem auch die Chance die Austern in einer großen Pfanne für ein paar Minuten zu dämpfen bis deren Schale sich automatisch öffnet und das kostbare Fleisch freigibt. Alles was Sie dann noch machen müssen, ist ein wenig Zitronensaft darüber geben und schon haben Sie den Genuss, den Sie aus dem teuren Restaurant gewohnt sind, ganz leicht zu sich nach Hause geholt.

Eine weitere, alternative Möglichkeit, wie Sie Austern zubereiten und öffnen können, ist das kurze Grillen. Das bietet sich insbesondere im Sommer und als Highlight einer Grillparty an. Hierbei legen Sie die Austern mit der schützenden Schale nach oben auf den Grill und lassen sie für ca. 10 Minuten der Hitze ausgesetzt. Nach diesem kurzen Grillen öffnen sich die Austern quasi von alleine und alles was zum Genuss noch fehlt, ist eine gute BBQ-Sauce.

Für kulinarisch besonders mutige Menschen gibt es außerdem noch die Möglichkeit, dass Sie das herausgelöste Austernfleisch in Mehl verpacken und in hochwertigem Olivenöl kurz scharf anbraten. Anschließend können Sie die angebratenen Austern zusammen mit einer scharfen Soße auf einem Brötchen als den Burger der etwas anderen Art servieren und damit bestimmt den einen oder anderen Gast überzeugen.

Wie Sie sehen konnten, braucht es nicht immer einen Besuch in einem luxuriösen Fischrestaurant, um frische Austern essen zu können. Ganz im Gegenteil, Sie können nun Ihre eigene Auster Happy Hour bei sich zuhause abhalten. Egal ob Sie das alleine oder doch in Zusammenhang mit einer Grillparty im eigenen Garte tun wollen.

■ **Start-up im Bereich der mobilen Pflege.** *Wir suchen Sie!* 