

ØSTERS & SKALDYR FRA LIMFJORDEN

**ØSTERSÅBNING, TIPS
& TRICKS SAMT
KOKKENS OPSKRIFTER**

FØDEVAREFESTIVALER
OPLEVELSER MED ØSTERS OG
SKALDYR

ØSTERS PÅ MANGE MÅDER

Verdens bedste østers	3
To slags østers	4
Østers i Limfjorden	5
Hvordan åbner man en østers?	6
Citronpuré	8
Østers behøver ikke at være rå	9
Muslinge- & østerssalat	10
Østers på grillen	12
Kolde pocherede østers	13
Østers med hindbær "Beurre Blanc"	14
Østerssafari	15
Limfjordsøsters med havtorn	16
Pocheret havtaske med østers og salat	18
Østers fra den lokale fisker	20
Østers med tangkaviar	21
Østers med sauce på kærnemælk	22
Østers og skaldyrsevents	24
Tips og tricks	26
Bliv klogere på østers	27





VERDENS BEDSTE ØSTERS

Mange østerselskere anser de danske limfjordsøsters som verdens bedste.

På grund af den lave vandtemperatur og kombinationen af fersk- og saltvand vokser Limfjordens østers så langsomt, at de opnår en ganske særlig smag og konsistens, som har gjort de flade, runde skaller efterspurgte verden over.

Denne type østers smager mindre af salt og er langt mere karakterfuld og fast i kødet end andre østers. Derfor er det også med rette, at flere kalder Limfjordens østers for verdens bedste.

TO SLAGS ØSTERS

Et sandt mekka for østers- og skaldyrsentusiaster

LIMFJORDSØSTERS

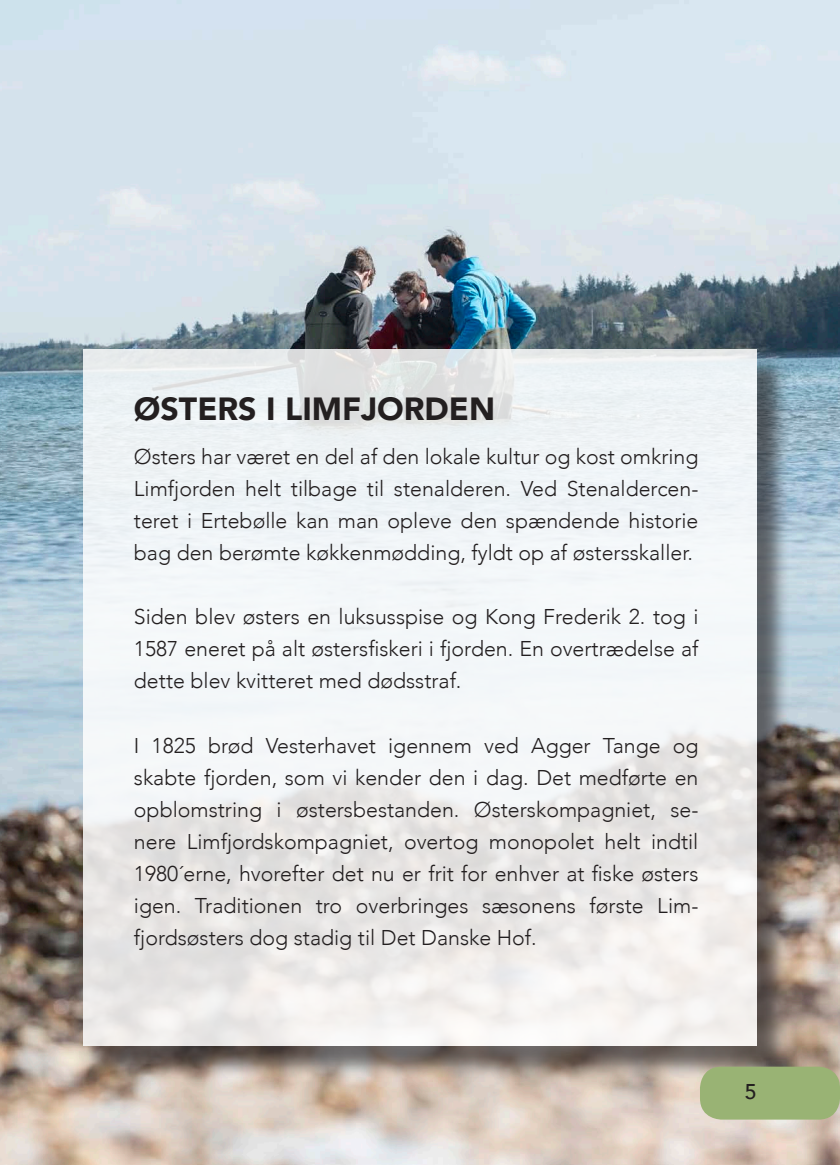


Limfjorden er det eneste sted i Danmark, hvor den europæiske fladøsters (*Ostrea edulis*), altså Limfjordsøsters, stadig eksisterer. De kølige temperaturer her i Limfjorden bevirker den langsomme vækst, som giver den karakteristiske faste konsistens. Smagen af en Limfjordsøsters er typisk mindre salt end andre østers. De har en let sødme med nøddeagtige noter og meget mineralsk.

STILLEHAVSØSTERS

Stillehavsoesters (*Crassostrea Gigas*) er begyndt at optræde i Limfjorden i de senere år. Oprindeligt stammer denne art fra havet omkring Japan og har bredt sig over store dele af verden. Stillehavsoesters trives vældig godt i Limfjordens vandtemperaturer og mineral- og saltbalance. Stillehavsoesters er mere salte i smagen end deres europæiske artsfæller og mere bløde i kødet.



A background image showing three people in outdoor gear (hiking vests, hats) looking at a map on a boat in Limfjorden. The water is blue, and the sky is light blue with some clouds. The background image is partially obscured by a white text box.

ØSTERS I LIMFJORDEN

Østers har været en del af den lokale kultur og kost omkring Limfjorden helt tilbage til stenalderen. Ved Stenaldercentret i Ertebølle kan man opleve den spændende historie bag den berømte køkkenmødding, fyldt op af østersskaller.

Siden blev østers en luksuspise og Kong Frederik 2. tog i 1587 eneret på alt østersfiskeri i fjorden. En overtrædelse af dette blev kvitteret med dødsstraf.

I 1825 brød Vesterhavet igennem ved Agger Tange og skabte fjorden, som vi kender den i dag. Det medførte en opblomstring i østersbestanden. Østerskompagniet, senere Limfjordskompagniet, overtog monoopolet helt indtil 1980'erne, hvorefter det nu er frit for enhver at fiske østers igen. Traditionen tro overbringes sæsonens første Limfjordsøsters dog stadig til Det Danske Hof.



HVORDAN ÅBNER MAN EN ØSTERS?

VEJLEDNING AF VIGGO KJØLHEDE

Tidligere var Viggo selv fisker, men nu bestyrer han fiskeriet for muslinger og østers som formand for Foreningen Muslingeerhvervet. Viggo er med til at overrække østers til Det Danske Kongehus ved åbningen af årets østersfiskeri i oktober.

"FAVORITTERNE"

Viggo foretrækker sine østers rå, blot med lidt citron og måske en dråbe tabasco. Østers er også fortrinlige gratinerede med en anelse rasp, parmesan, lidt salt og peber og så en tur i ovnen, indtil osten er gylden. De kan også koges hele med skallen i ca. 5 min. Herefter er de nemme at åbne og er faste i kødet. Kødet kan nu hakkes i små stykker og blandes med mayonnaise, hakket løg, salt og peber til en skøn salat.

At åbne østers kræver egentlig kun et enkelt redskab, - en østerskniv. For at holde ordentligt fat om skallen og for ikke at skære sig, kan man bruge et viskestykke eller et par havehandsker.



1) Tag godt fat om din østers med den flade side op ad.



2) Find østersens ende og stik kniven ind imellem skallerne og vrid kniven på højkant.



3) Kør kniven rundt i kanten af skallen for at skære lukkemusklen over. Herefter kan den øverste skal løftes af.



4) Frigør kødet fra den nederste skal. Hæld overskydende vand fra og fjern de stumper af skal, der måtte være – vær's'go!

ØSTERS BEHØVER IKKE VÆRE RÅ

INSPIRATION FRA JENS-PETER SKOV,
SALLINGSUND FÆRGEKRO

”Krofatter” Jens-Peter Skov driver den legendariske Sallingsund Fægekro. Herfra sejlede færgerne Pinen og Plagen fra Mors til fastlandet, indtil Sallingsundbroen blev bygget i 1978.

Jens-Peter serverer østersretter på kroen i mange afskygninger. I hans tidlige dage på kroen var der tradition for udelukkende at servere østers naturel, altså rå østers. Det var dog svært for mange at spise de rå østers, og Jens-Peter er siden hen gået over til i større stil at tilberede østers.

Han har et åbent sind og elsker at skabe nye og uventede måder at servere østers på.

Østers kræver dog en enormt stor nænsomhed i tilberedningen og må aldrig nå højere temperatur end kogepunktet. Med så kostbart et produkt som østers er det alt for stor en skam at ødelægge dem. Dette gælder også valg af ingredienser i retterne, hvor man for alt i verden ikke må ”overdøve” smagen af østers og saltvand.

Selv om det er svært at indskrænke sig til blot én enkelt favorit, fremhæver Jens-Peter pocherede østers med køkkenchef Bobs hjemmelavede citronpuré. Hertil kan der også drysses lidt friske spirer af karse eller salat. En lun, gratineret østers er nu heller ikke at fornægte.

CITRONPURÉ

OPSKRIFT FRA BOB TRINKJÆR,
SALLINGSUND FÆRGEKRO

INGREDIENSER

10 citroner
400 g sukker
2 dl citronsaft
200 g smør



FREM GANGSMÅDE

Skallen skrælles af citronen og koges op 8 gange i koldt vand.

Sukker koges op med citronsaften.

Til sidst blendes det hele sammen, mens det er varmt, og smørret tilsættes under blendningen.

MUSLINGE- & ØSTERSSALAT

OPSKRIFT FRA JENS-PETER SKOV,
SALLINGSUND FÆRGEKRO

INGREDIENSER

5 kg limfjordsmuslinger
10 østers
2 gulerødder
1 porre
2 løg
1 flaske hvidvin
2 æbler (gerne madæbler)
20 perleløg
1 dl eddike
50 g sukker
Lille stykke rødbede
10 stilke frisk timian
½ savojkål
2 friske majscolber



FREMGANGSMÅDE

Muslingerne tjekkes/renses - urterne skæres i små tern. Muslinger, urter og hvidvin kommes i en gryde og dampes til de åbner sig (ca. 10 min.). Køl muslingerne af og pil dem ud af skallerne. De renses ved at tage strengen af og evt. det skæg, der sidder i midten. Lagen bruges til at pochere østers i. Hvis væden ikke dækker de 10 østers, kan vand tilsættes. Når det koger tages østersene op og køles ned. Kan pocheres dagen før og stå natten over i den kolde lage.

Østersene åbnes og frigøres fra skal. Lagen gemmes til fremstilling af en god muslinge- og østerssuppe til senere brug.

Eddike og sukker koges op med rødbedestykket i småstykker og tilsættes den friske timian. Lagen stilles koldt, hvor den lades trække. De friske perleløg pilles og blanches kort i kogende vand og puttes derefter i lagen. (Bruges der frosne løg, kommes de direkte i lagen). Skal derefter trække 1 døgn i lagen.

Savojkålen skæres i strimler. Æblerne skrælles og skæres i små tern. Majscolberne renses, koges og pilles af stokken. Løgene deles i 4 og blandes med kål, æbler, majs, muslinger og østers, der er delt i to. Man kan anvende en dressing efter ønske - evt. olie/eddi- eller krydderurtdressing.

ØSTERS PÅ GRILLEN

INSPIRATION FRA ENJOY LIMFJORDEN

Det er ikke alle, der er klar til at smage de rå østers. Du kan derfor grille dine østers på mange forskellige måder, så alle kan være med til at nyde delikatesserne. Det er vigtigt, at grillen har en meget høj varme. Du kan eventuelt tilsætte en smule hvidløgsmør, et par dråber hvid balsamicoeddike og hakkede løg, eller gratinér dine østers med en lækker ost, som er revet til fine stykker. Nu har du nemt og hurtigt tilberedt østers, som er klar til at blive indtaget. Velbekomme!

KOLDE POCHEREDE ØSTERS

med limfjordsporter-gelé og syltet citron

OPSKRIFT FRA PETER BØNDING, PAKHUSET

INGREDIENSER

6 østers
1 dl god hvidvin
1 dl limfjordsporter
fra Thisted Bryghus
3 blade husblas
(udblødt i koldt vand)
½ syltet citron
Purløg

FREM GANGSMÅDE

Tag alle østersene ud af skallerne og pocher dem i egen saft. Lad dem køle af. Varm østerssaft, porter og hvidvin op og smelt husblasen heri. Hæld geléen i en skål og lad den stivne på køl. Rens omhyggeligt østersskallerne. Blanchér skallerne og køl dem af. Læg de afkølede østers i skallerne. Hak gelé og citron, bland med lidt fint-hakket purløg og drys det over alle østers.

ØSTERS MED HINDBÆR "BEURRE BLANC"

OPSKRIFT FRA JACOB FUSSING, VENØ KRO

INGREDIENSER

12 stk. østers (4 personer)

3 stk. skalotteløg

½ dl hvidvinseddike

½ glas champagne

200 g friske hindbær

100 g smør

1 lille bundt purløg

FREMGANGSMÅDE

Hak skalotteløgene fint og kom dem i en gryde med hvidvinseddike. Lad reducere til det halve og tilsæt champagne. Vask hindbærrene og tag 12 stk. fra. Tilsæt de resterende hindbær til gryden og reducér igen til det halve. Tag gryden fra varmen og pisk det kolde smør i saucen. Hak purløg fint og tilsæt til saucen, hold en smule tilbage til pynt. Åbn alle østers og løsn dem fra skallen. Kom en lille skefuld sauce på hver østers, drys med finthakket purløg og pynt med et helt hindbær.



ØSTERSSAFARI

Pluk nogle af verdens bedste østers i Limfjordens udsøgte spisekammer!

Du kan i selskab med en guide lære selv at plukke de friske østers på fjordbunden og tilberedning af de delikate østers hos Jyllandsakvariet i Thyborøn, Handbjerg Marina ved Holstebro eller i Nykøbing Mors med en biolog fra Dansk Skaldyrcenter.

Efter turen i fjorden gives kyndig vejledning i åbning af østersene, som nydes enten rå eller grillede med et glas champagne eller vin.

Book din næste østerssafari på:

WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DK

LIMFJORDSØSTERS MED HAVTORN

OPSKRIFT FRA TAMBOHUS KRO



INGREDIENSER

4 personer
8 stk. østers
200 g havtorn
200 g sukker
Krydderurter til pynt
4 husblas
5 dl vand

FREM GANGSMÅDE

HAVTORNGELÉ

Kog 100 g havtorn sammen med 100 g sukker og 3 dl vand i 5 minutter. Herefter blendes med en stavblender og væsken sigtes. Saften måles af og holdes varm. Tilsæt herefter 4 blade opblødt husblas pr. dl havtornsaft. Saften hældes nu ud i et fad eller på en plade. Det er vigtigt, at væsken kun lige dækker bunden af fadet. Fadet stilles på køl og efter 2 timer kan der udstikkes runde cirkler af gelé.

SYLTEDE HAVTORN

Kog en sukkerlage med 2 dl vand og 100 g sukker. Når lagen koger, hældes havtornene i gryden og koges i 1 minut. Herefter afkøles bærrerne i lagen. De sukkersyltede bær kan med fordel laves et par dage før.

Kort før servering åbnes østersene og lægges på et fad med is. Herefter lægges en cirkel havtorngelé oven på og der garneres med lidt syltede havtorn. Pynt gerne med lidt krydderurter.

POCHERET HAVTASKE MED ØSTERS & SALAT PÅ VINTERENS KÅL

OPSKRIFT FRA NØRRE VOSBORG

HAVTASKE

1 stk. havtaskehal
(få fiskehandleren til
at udbene halen)

Smør

Timian

Citron

VINTERKÅL

2 stk. jordskokker

1 stk. glaskål

4 stk. rosenkålblade

ØSTERSSAUCE

2 stk. Limfjordsøster

1 stk. gulerødder

1 stk. løg

2 dl hvidvin

250 g smør

hvidløg



HAVTASKE

Salt fisken 1 time før tilberedning.

Rul fisken op i folie sammen med timian og revet citron, og luk til i begge ender. Fisken skal være lige tyk over det hele, når den er rullet sammen. Pocher fisken i sous vide ved 50 grader i ca. 30 min.

VINTERKÅL

Bladene fra rosenkålen lægges i isvand, jordskokker og glaskål skæres tyndt på et mandolinjern og udstikkes i cirkler med en diameter på ca. 3-4 cm. Lægges også i isvand. Lige før anretning blandes det hele sammen med salt og peber samt lidt solsikkeolie og lægges ved siden af fisken.

ØSTERSSAUCE

Hak hvidløg, løg og guleroden og kom det i en gryde med olie ved middelhøj varme. Steg et par minutter, og kom derefter hvidvin i. Lad det koge ned til det halve, hvorefter det hele sigtes og grøntsagerne smides væk. Åbn nu østers med en østers-kniv og hæld al væsken fra skallen ned i hvidvinslagen. Østersene hakkes nu groft. Varm lagen op ved svag varme, skær smørret i tern, og kom det i lidt efter lidt, mens der piskes. Smages til med salt og peber. 4-5 min. før servering kommes de grofthakkede østers i saucen.





ØSTERS FRA DEN LOKALE FISKER

INSPIRATION AF SVEND BONDE

I den røde træbygning på havnen i Glyngøre kan man nyde østers direkte fra østersbassinerne med et glas østersøl, vin eller champagne. Det er her, den lokale fisker Svend Bonde, der har grundlagt Glyngøre Shellfish, holder til. Glyngøre Shellfish leverer Limfjordsøsters året rundt til de bedste restauranter i Danmark og i verden.

Lørdag den 3. marts 2018 blev Limfjordens Østersbar med udsigt over Limfjorden og hele 45 barpladser indviet. Den nye østersbar består af massive egetræsjernbanesveller med rindende saltvand. Baren er dekoreret med østerskunst af den verdensberømte kunstner, Bjørn Nørgaard.

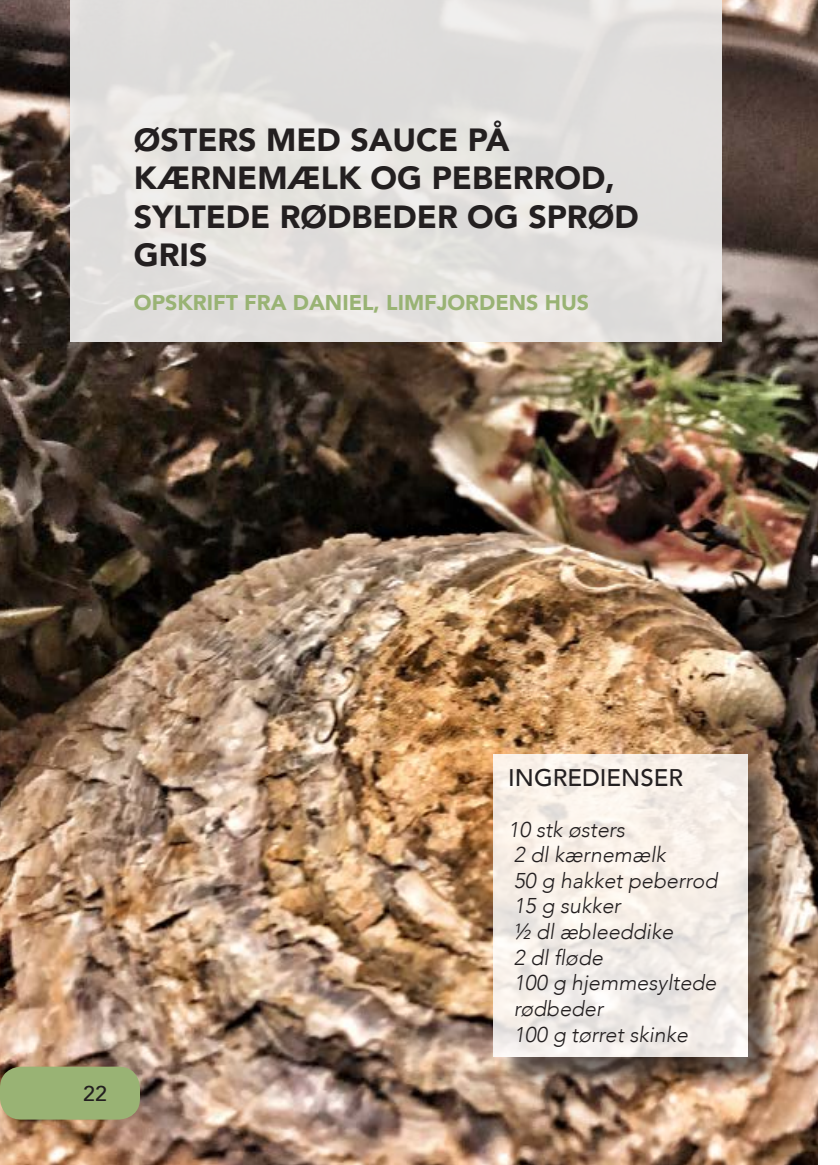
ØSTERS MED TANGKAVIAR

OPSKRIFT FRA JYLLANDSAKVARIET

Åbn den nyplukkede østers og frigør kødet. Tilsæt derefter tre slags tangkaviar bestående af citronperler og balsamico til de rå østers. Tilsæt derefter langstidsmarineret rødløg, der er tilsat æbleeddike og hybenblomst. Pynt med frisk dild.

INGREDIENSER

Østers
3 slags tangkaviar
(citronperler, balsamico og løg)
Rødløg
Æbleeddike
Hybenblomst
Dild



ØSTERS MED SAUCE PÅ KÆRNEMÆLK OG PEBERROD, SYLTEDE RØDBEDER OG SPRØD GRIS

OPSKRIFT FRA DANIEL, LIMFJORDENS HUS

INGREDIENSER

10 stk østers
2 dl kærnemælk
50 g hakket peberrod
15 g sukker
 $\frac{1}{2}$ dl æbleeddike
2 dl fløde
100 g hjemmesyltede
rødbeder
100 g tørret skinke

Når du tilbereder og sammensætter ingredienser til østers, behøver du ikke være tilbageholdene, fortæller Daniel fra Limfjordens Hus. Østers har en kraftfuld smag og kan sagtens bære en god syrlig partner, såsom æble eller endda havtorn. Balancen mellem sødme, syre, bitterhed og salt akkompagnerer fint en østers salte og mineralske karakter.



SAUCE

Peberrod blandes med kærnemælk og trækker i 12 timer, hvorefter peberroden sigtes fra. Fløde koges op med eddike og sukker og reduceres til det halve. Afkøles og blandes med kærnemælken.

SKINKE

Den tørrede skinke bages helt sprød i ovn i ca. 10 minutter ved 180 grader. Afkøles og blendes til crumble.

ØSTERS

Østersene åbnes med en østerskniv, hvorefter de hakkes groft.

ANRETNING

Østersene fordeles i skallen og saucen hældes over, så det er dækket. Anrettes med de syltede rødbeder og tørret skinke. Pyntes evt. med dild.

ØSTERS- OG SKALDYRSEVENTS OMKRING LIMFJORDEN

I mange byer rundt langs Limfjorden fejres østers, skaldyr og fisk med fest og havnehygge.

Blandt de mange festivaler og events kan du i slutningen af maj opleve **MUSLINGEDAGEN** på Fur eller **SKALDYRS-FESTIVALEN** i Nykøbing Mors, som skyder sommeren igang hvert år i juni.

I starten af august kan du opleve **FISKEDAGEN** på havnen i Thyborøn, og kort tid efter er der mere havnestemning at opleve i den gamle sildehovedstad Glyngøre til **SILDEFESTIVALEN**.





SANSEFESTIVALEN, som er Nordvestjyllands største Fødevarermarked, afholdes hvert år i august - midt i Struer by og havneområde.

Til **KRABBESTIVALEN** i Lemvig hyldes taskekrabben i september, og i oktober markeres sæsonstarten for østersfiskeriet med **ØSTERS- & MUSLINGEPREMIEREN** i Nykøbing Mors. Her dyster Danmarks bedste østersåbnere, champagnesablere og kokke om Danmarksmeester titlerne.

Fra 12.-21. oktober afholdes festivalen **OYSTER TROPHY WEEK** i Lemvig, Struer, Holstebro, Skive og Mors. 9 dage fyldt med østersarrangementer, hvor hovedpersonen i festivalen selvfølgelig er østers.

Se alle events omkring Limfjorden på:

WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DK

INSPIRATION: ENJOY LIMFJORDEN

TIPS OG TRICKS

SÆSON FOR ØSTERS

Man siger, at sæsonen er i de måneder, hvor bogstavet R indgår. I de andre måneder yngler de, og der skal man helst lade dem være i fred.

GODE ELLER DÅRLIGE

En god østers er lukket og væden er stadig deri, når den åbnes. Gode østers dufter af hav. En dårlig østers er åben, lækker væden og lugter meget dårligt.

ÅBNING AF ØSTERS

Det kan være hårdt arbejde at åbne østers, og det bedste er at anskaffe sig en skarp østerskniv. På østerssafari er du selv med ude at plukke østers og efterfølgende lærer du, hvordan de åbnes og får andre god råd.

DRIKKELSE TIL ØSTERS

Det bedste, du kan servere til østers, er champagne, hvidvin eller mørkt øl.

INDSAMLING AF ØSTERS

Østers kan indeholde algegifte og bakterier. Det er derfor vigtigt at følge en række gode råd, som du kan læse om på Fødevarestyrelsens hjemmeside.



Billeder samt opskrifter er produceret af områdets aktører blandt andet Morsø Turistbureau, Venø Kro, Jyllandsakvariet, Tambohus Kro, Nørre Vosborg, Svend Bonde og Limfjordens Hus.

BLIV KLOGERE PÅ ØSTERS

Følg med i den nyeste viden samt events
på hjemmesiden:

WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DK

