






Austern mit Vinaigrette-Trio

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 24 Austern
Art.-Nr. 86159 auf
www.deutscheesee.de/shop

Für die Orangen-Basilikum-Vinaigrette:

- 1 Bio-Orange
- 4 EL Traubenkernöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- 4 Zweige Basilikum

Für die Zitronen-Melisse-Vinaigrette:

- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Traubenkernöl
- 1 EL Honig
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- 4 Zweige Melisse

Für die Himbeer-Schalotten-Vinaigrette:

- 4 Schalotten
- 3 EL Olivenöl, mild
- 2 EL Himbeeressig
- Zucker
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- 6 Himbeeren

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Orangen-Basilikum-Vinaigrette: Orange heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Traubenkernöl, Weißweinessig, Honig, Meersalz und Pfeffer aufschlagen. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und in die Vinaigrette rühren.

Schritt 02

Zitronen-Melisse-Vinaigrette: Zitrone heiß abwaschen, Schale mit einem Ziseliermesser und den Saft auspressen. Saft mit Traubenkernöl, Honig, Meersalz und Pfeffer aufschlagen. Melisse in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Zitronenfäden in die Vinaigrette rühren.

Schritt 03

Himbeer-Schalotten-Vinaigrette: Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Schalottenwürfel mit Olivenöl, Himbeeressig, einer Prise Zucker, Meersalz und Pfeffer aufschlagen. Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und in die Vinaigrette rühren.

Schritt 04

Austern kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und öffnen. Geöffnete Austern mit den drei Vinaigretten servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür