






Gratinierte Austern

 Mittel  30 min  4 Personen

Zutaten

- 12 Austern (z.B. Gillardeau)
Art.-Nr. 86357 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 300 ml Champagner
- 3 EL Crème fraîche
- 3 EL Butterwürfel, kalt
- ¼ Salatgurke
- 2 EL Vollkornsemmelbrösel
- Kresse zum Garnieren

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Austern aufbrechen und dabei das Austernwasser auffangen. Das Austernwasser durch einen Kaffeefilter passieren und anschließend mit der Hälfte des Champagners in einem Topf mischen. Alles aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und die Austern darin kurz gar ziehen lassen. Sie sollen sich nur etwas verfestigen. Austern herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schritt 02

Crème fraîche zu dem Austernwasser geben und auf 1/3 einkochen. Restlichen Champagner in die Sauce geben und nach und nach die kalten Butterwürfel mit dem Pürierstab unterziehen.

Schritt 03

Die tiefen Schalen gründlich säubern. Gurke schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in ganz feine, etwa 5 Millimeter lange Streifen schneiden. Gurkenstreifen leicht salzen, auf die Schalen verteilen und jeweils eine Auster daraufsetzen. Sauce auf die Austern verteilen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Bei maximaler Oberhitze im Ofen gratinieren bis sie goldbraun sind. Austern aus dem Ofen nehmen und mit Kresse garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür