






## Geschäumtes Austernsüppchen

 Mittel  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 24 Austern  
Art.-Nr. 86357 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 3 Schalotten
- 150 g weiße Champignons
- 3 EL Butter
- 500 ml Fischfond
- 250 ml Sahne
- 150 g Crème Fraîche
- 100 ml Sekt, trocken
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Gartengurke, klein
- 6 Stiele Dill
- 100 g Butter, gewürfelt und kalt

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Austern öffnen und das Austernwasser auffangen. Das Austernwasser durch ein Haarsieb laufen lassen. Das Austernfleisch aus den Schalen lösen und in dem passierten Austernwasser kühlen.

#### Schritt 02

Schalotten in Ringe schneiden. Champignons putzen und abbürsten. Eine Hälfte der Pilze grob zerschneiden und die andere Hälfte als Einlage zur Seite stellen. Schalottenringe und geschnittene Champignons in der Butter farblos anschwitzen. 12 Austern kurz mitschwitzen. Fischfond und das Austernwasser angießen. Für 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Sahne, Crème Fraîche und die Hälfte des Sekts unterrühren, aufkochen und mit dem Mixer fein pürieren. Suppe durch ein Haarsieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

#### Schritt 03

Gurke mit einem Perlausstecher kleine Gurkenkugeln ausstechen. Die verbliebenen Champignons in hauchdünne Scheiben hobeln. Dill zupfen und fein schneiden.

#### Schritt 04

Die restlichen Austern für 1-2 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen und dann herausnehmen und in vorgewärmte tiefe Teller geben. Die Suppe aufkochen, mit der kalten Butter und dem Sekt schaumig aufmontieren und nochmal abschmecken. Austernsüppchen auf die Teller verteilen und mit Gurke, Champignon und Dill garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür