






Austern-Shooter

 Leicht  10 min  4 Personen

Zutaten

- 8 Austern
Art.-Nr. 86159 auf
www.deutschesee.de/shop
- 1 Minigurke
- 1/2 säuerlicher Apfel (z. B.
Granny Smith)
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- Grob gemahlener Pfeffer
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 Prise brauner Zucker
- 1 Stück frische
Meerrettichwurzel

Zubereitung

Schritt 01

Austern auslösen und gegebenenfalls Schalenreste auspinseln. Das Fleisch der Austern in ein hohes, schmales Schnapsglas geben.

Schritt 02

Gurke schälen, längs halbieren, entkernen, Apfel entkernen und beides in feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl, etwas Meersalz, grobem Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise braunem Zucker vermengen und direkt vor dem Servieren auf den Austern anrichten. Meerrettich fein über das Gurken-Apfel-Relish reiben.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Unser Online Shop: Lieferung bis an die
Haustür