



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Gratinierte Austern

Poulet in Vin jaune mit Morcheln

Feigen an Traubencoulis mit Vanille Glacé

Zutaten:

Zubereitung:

Gratinierte Austern

100 g	Butter	
2 Stk.	Eigelb	
1 dl	Champagner	
	Salz,	
	Cayenne-Pfeffer	
0.5 dl	Vollrahm	
20 g	Butter	
1/2 Stk.	Schalotte	fein gehackt
180 g	Blattspinat	blanchiert
12 Stk.	Austern	
25 g	Knollensellerie	Brunoise, gedünstet
25 g	Karotten	Brunoise, gedünstet

Die Butter schmelzen. Eigelb mit der Hälfte des Champagners im Wasserbad aufschlagen und mit der geschmolzenen Butter montieren. Mit Salz und Cayenne-Pfeffer würzen und beiseite stellen

Den Vollrahm aufschlagen und kalt stellen. In einer Sauteuse die gehackten Schalotten in ein wenig Butter anziehen, den Blattspinat beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.

Die Austern öffnen und auslösen. Den Saft auffangen und absieben. Die unteren Teile der Schale gründlich waschen und ausbürsten. Die ausgelösten Austern in ihrem Saft leicht erhitzen. Den Blattspinat in den gereinigten Schalen verteilen und die Austern darauf legen.

Den geschlagenen Vollrahm, den restlichen Champagner und die Gemüse-Brunoise in die aufgeschlagene Eier-Butter-Sauce mischen, wenig Austernsaft beifügen und gut mischen. Die angerichteten Austern mit der Sauce nappieren und im Backofen mit Oberhitze gratinieren.