

Heiße Austern

Wenn Ihr an der französischen Atlantikküste unterwegs seid, dann lohnt es sich auf jeden Fall, an einer der vielen Austern Cabanes anzuhalten. Denn hier sind die Austern mega frisch und geschmacklich nicht mit denen, die wir bei uns importiert erhalten, zu vergleichen. Der Klassiker ist natürlich roh mit Zitrone. Die Franzosen mögen aber auch die „Huitre Chaud“. Hier gibt es zig Rezepte. Eines konnten wir einem Koch entlocken und wollen es Euch nicht vorenthalten. Hierzu benötigt Ihr allerdings einen Backofen im WoMi:



Zutaten für 2 Personen:

12 Austern
3 Scheiben Baguette
50 - 70 gr. Knoblauchbutter
2 Knoblauchzehen
1 EL Petersilie
1 Schuss Zitronensaft
4 gute Schuss Weiß- oder Roséwein
Salz und Pfeffer

1. Die Austern mit dem Austernmesser öffnen und aus der Schale lösen. Vorsicht: Ihr braucht dazu ein richtiges Austernmesser und zieht Euch am besten noch eine Handschuh an oder legt einen Topflappen in die Hand, die die Auster hält. Absolute Verletzungsgefahr, ich spreche aus Erfahrung.
2. Wenn Ihr alle Austern gelöst habt, die untere Hälfte der Schalen gut ausspülen und von Sand und Schalenresten befreien. Dann die Austern wieder reinsetzen.
3. Die Baguettescheiben klein schneiden und mit den restlichen Zutaten (nur 1 Schuss Weißwein) in einem Topf zu einer feuchten Masse verarbeiten. Sie darf nicht zu fest sein, sonst schmeckt Ihr nur Brot.
4. Jede Auster mit einem guten Klecks der Masse bedecken und noch einen weiteren Schuss Weißwein drüber geben.
5. Die Austern in den vorgeheizten Ofen geben und mit Oberhitze 3-5 Minuten überbacken, bis die Pharse schön krosch ist.

Die Austern nett auf Tellern anrichten und heiß servieren. Dazu schmeckt ein gut gekühlter Weiß- oder Roséwein – die Flasche ist ja bereits offen.

Als Vorspeise bietet sich ein wenig Charcuterie mit Baguette an, gefolgt von den heißen Austern. Dies auf einem netten Stellplatz bei lauen Temperaturen ist französische Lebensfreude pur. Bon Appetit.