

Flüsse der Genüsse

Warme Austern auf Sauerkraut von Michel Husser

Für 4 Personen

Zutaten

24 Austern in Größe 3, 100 ml Weißwein (Riesling), 200 g Sauerkraut, 150 ml Schlagsahne, 50 g Schalotten, ½ Zitrone, 50 g Sauce Hollandaise, 10 g Mehlschwitze

Zubereitung

Die Austern öffnen und aus der Schale nehmen, die auslaufende Flüssigkeit filtern, dann mit dem Weißwein und den Schalotten einkochen lassen, bis auf 3 Löffel reduzieren, den Sud mit der Butter aufschlagen und mit der Mehlschwitze binden, warm halten.

Die leeren Austernschalen auf einem Bett aus Salz erhitzen

Ein wenig heißes Sauerkraut in den Austernschalen anrichten dann eine Auster drauf setzen. Die Sauce Hollandaise dem Sud hinzufügen, dann die Schlagsahne zugeben.. Darauf die Austern legen und kurz im Ofen erhitzen.