

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gratinierte Galway Austern

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Galway Austern

- 16 frische Galway Austern
- 250 g Blattspinat
- 2 Schalotten
- 8 cl Weißwein
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 1 EL Butter zum Anbraten

Für die Reduktion

- 200 ml Weißwein
- 1 Schalotte
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 10 weiße Pfefferkörner
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig

Für die Sauce Hollandaise

- 70 ml Reduktion
- 3 Eidotter

Quelle: ORF extra

- 2 cl Irish Whiskey
- 50 ml Rindsuppe
- 300 ml geräucherte, geklärte Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Saft einer ½ Zitrone

Für die Garnitur

- Austernschalen
- grobes Meersalz

Zubereitung

1. Für das Gericht zuerst die Austern vorsichtig mit einem Austernmesser öffnen und das Wasser in einer Schüssel auffangen. Achtung: unbedingt Kettenhandschuhe tragen!
2. Nun die sehr fein geschnittenen Schalotten in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen, den gewaschenen Blattspinat begeben, kurz durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen. Alles mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, den Spinat zusammenfallen lassen und dann in einem Sieb gut ausdrücken.
3. Für die Sauce Hollandaise aus dem Weißwein, der feingeschnittenen Schalotte, den Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern, dem Thymian und dem Rosmarin eine Reduktion zubereiten. Hierfür alle Zutaten in einen Topf geben, erhitzen und auf insgesamt 70 ml reduzieren lassen.
4. Nun die Reduktion mit den Eidottern, dem Irish Whiskey und der Rindsuppe in einen Rührkessel geben und über Wasserdampf mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Nach und nach die heiße Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken.
5. Zum Schluss die Austernschalen in einen Bräter geben und mit etwas zerknüllter Alufolie fixieren. Dann 1 EL Spinat in jeder Muschelschale platzieren und eine in Austernwasser kurz erwärmte Muschel daraufsetzen. 1 EL der Hollandaise auf jede Auster geben und für 3 Minuten bei 245° C Umluftgrill im Rohr überbacken. Die Austern anschließend in einer Schüssel auf grobem Meersalz servieren.