

REZEPTE WEGE DER GENÜSSE:

Stanislas-Kleber-Weg im Elsass

Warme Austern auf Sauerkraut von Michel Husser

Zutaten für 4 Personen

Austern in Größe3	24 Stck
Weißwein (Riesling)	100 ml
Sauerkraut	200 g
Schlagsahne	150 ml
Schalotten	50g
Zitrone	½
Sauce hollandaise	50 g
Mehlschwitze	10 g

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.