Austern gratiniert

Nicht jeder mag rohe Austern, deshalb empfiehlt es sich, Austern gratiniert zu servieren. Mit diesem köstlichen Rezept werden sie ganz sicher gelingen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 46 min



Zutaten

16 Stk.	Austern
1 Stk.	Limette
120 g	Crème légère (oder Crème fraîche)
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Schuss	Tabasco
50 g	Parmesan

Zubereitung

1. Um die **Austern gratiniert** zu servieren, zunächst die Limette auspressen und den Saft auffangen. Mit Crème légère glatt rühren und dann das Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Tabasco abschmecken.

2. Dann die Austern unter fließendem Wasser sorgfältig abbürsten. Nur fest verschlossene Austern verwenden, bereits geöffnete Austern wegwerfen. Backofen auf 250°C vorheizen. Die Austern (am besten mit einem Austernmesser) öffnen und das darin enthaltene Meerwasser auffangen und in einen Topf seihen.

3. Etwas Wasser dazugeben, so dass die Austern darin komplett mit Wasser bedeckt sind. Aufkochen lassen und den Topf dann vom Herd nehmen. Die Austern aus den Schalen nehmen und die Haltemuskeln herauslösen.

4. Austern kurz in das heiße Wasser geben und so lange schwenken, bis ihr Fleisch leicht fest wird. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Muschelschalen mit etwas Sauce füllen und die Austern darauf setzen.

5. Auf jede Auster einen Klecks Sauce geben. Parmesan reiben und darüber streuen. Austern auf einen Gitterrost setzen und auf der obersten Schiene des Ofens ca. 6 Minuten gratinieren. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Die Austern gratiniert und mit frischem Weißbrot servieren.