Austern mit Kaviar

Dieses Rezept ist der Inbegriff von Luxus: Köstliche Austern mit Kaviar dürfen auf einem exklusiven Buffet nicht fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

16 Stk.	Austern
1 Prise	Salz
80 ml	Fischfond
1 TL	Mehl
1 TL	Butter
2 EL	Wermut
60 ml	Weißwein
3 EL	Crème double
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weißen)
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Stk.	Eigelb
1 EL	Butter
2 EL	Kaviar
2 Zweige	Dille

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Austern mit Kaviar zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Austern gründlich waschen und vorsichtig öffnen. Das Austernfleisch herauslösen und dabei das Austernwasser auffangen.

2. Die Austernschalen sorgfältig putzen, mit Küchenpapier abtrocknen und auf einer Platte

anrichten. Das Austernwasser in einen kleinen Topf seihen und mit dem Fischfond aufkochen lassen. Austern darin 5 Sekunden blanchieren, dann sofort herausnehmen und wieder in die Schalen füllen.

3. Fond weiter köcheln lassen, bis er etwas einreduziert. Währenddessen die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl einrühren. Anschließend den Wermut und Wein hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.

4. Den Fond in die Weinsauce gießen, dann die Crème double einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und vom Herd nehmen. Butter zerlassen, mit dem Eigelb verquirlen und in die Sauce rühren.

5. Sauce über die Austern gießen und im Ofen einige Minuten überbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Mit Kaviar und Dillzweigen garnieren und servieren.

Tipp

Zu den Austern mit Kaviar frisches Weißbrot servieren.