Kilpatrick-Austern

Als Kilpatrick-Austern werden Austern bezeichnet, die nach einem klassischen, einfachen Rezept aus Australien zubereitet werden. Genau das Richtige für alle Austern-Anfänger!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 7 min

Gesamtzeit: 22 min

Zutaten

50 g	Speck (durchwachsenen)
12 Stk.	Austern
20 g	Butter
4 Spritzer	Worcestershiresauce
1.5 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für die Kilpatrick-Austern den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C) vorheizen. Den Speck von der Schwarte befreien und sehr klein würfeln. Die geöffneten Austern auf ein Backblech legen und mit einigen Speckwürfeln und etwas Butter belegen.

2. Jede Auster mit einem Spritzer Worcestershire-Soße würzen und dann im Ofen ca. 5 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in Spalten schneiden.

3. Die Grillfunktion des Ofens anschalten und die Austern damit ca. 2 Minuten überbacken. Wenn die Speckwürfel knusprig sind, die Austern aus dem Ofen nehmen. Mit den Zitronenspalten anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die Kilpatrick-Austern vor dem Servieren mit einigen Frühlingszwiebel-Ringen verfeinern.