

REZEPT

für zu Hause



Austern auf Blattspinat gratiniert

12 Stk.	Austern.	200g	blanchierter Spinat
0,1l	Fischfond	0,05l	Weißwein
3 EL	geschlagene Sahne	3 EL	Sauce Hollandaise
2 cl	Pernod	3 EL	Schalotten Würfel
1 EL	Butter		

Schritt 1:

1 EL Schalotten in Butter dünsten und mit Pernod ablöschen, den Spinat dazu geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die restlichen 2 EL Schalotten in Butter glasig werden lassen, mit Weißwein ablöschen und den Fischfond dazu geben.

Schritt 2:

Den Ansatz reduzieren lassen und etwas binden. Die Sauce Hollandaise und zum Schluss die geschlagene Sahne dazu geben.

Schritt 3:

Die Austern gut waschen und sorgfältig öffnen, das Austernfleisch entnehmen. Das Austernwasser je nach Geschmack an die Sauce geben.

Schritt 4:

Die Austernschalen waschen, trocknen und erwärmen. Die Schalen mit dem Spinat füllen, die Auster auf den Spinat setzen und mit der Sauce überziehen.

Bei Oberhitze etwa 3-4 Minuten gratinieren & anschließend servieren.

Tipp: Große Austern können vor dem Gratinieren auch kurz gedünstet werden.

Alle Zutaten finden Sie natürlich in Ihrem Citti Markt.

Guten Appetit!