

Austern und Lardo mit Safran-Birne, Babyspinat, Croûtons

Für zwei Personen

Für Austern und Lardo:

12 Austern	6 Scheiben Lardo	2 Karotten
$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Poreestange	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml Wermut	300 ml Krustentierfond
2 EL Sonnenblumenöl		

Für die Safranbirne:

2 Birnen	2 EL Zucker	1 Briefchen Safran
50 ml weißer Balsamico-Essig		

Für den Spinat:

400g Babyspinat	1 Zitrone	1 Schalotte
1 EL Pinienkerne	1 EL Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz		

Für Austern und Lardo: Die Karotten und Sellerie schälen. Lauch von den äußeren Blättern und Strunk befreien, waschen und trocken tupfen. Karotten, Lauch und Sellerie in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Sellerie-, Möhren- und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Knoblauch und Lauch dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Mit Krustentierfond angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Fond durch ein feinmaschiges Sieb in einen zweiten Topf gießen und erneut aufkochen. Danach nur noch leicht simmern lassen.

Austern waschen, aus den Schalen lösen und im stark siedendem Fond 4 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Lardoscheiben halbieren und zu Röllchen aufrollen.

Für die Safranbirne: Die Birnen achteln, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Birnenstücke im Karamell kurz schwenken. Mit dem Essig ablöschen, aufkochen, die Pfanne vom Herd nehmen, den Safran einrühren, den Deckel auflegen und das Ganze 15 Minuten ziehen lassen. Birne aus dem Sud nehmen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen.

Für den Spinat: Den Spinat abbrausen und trocken tupfen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Muskatnuss, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und Pinienkerne untermischen.

Für die Croûtons: Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trocken wedeln. Knoblauch abziehen und andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Thymian und Knoblauch dazugeben und Brotwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Babyspinat in tiefen Tellern anrichten, Safranbirnen an den Rand platzieren, Austern und Lardo oben drauf geben, mit Sud aufgießen, mit Croûtons bestreuen und servieren.

Sidney Schlange am 12. Dezember 2017