

Gratinierte Austern

Für 2 Personen

6 Austern	3 Schalotten	100 ml Weißwein, trocken
200 ml Crème double	1 Eigelb	Zitronensaft
Pfeffer	1 Msp Curry	200 g frischer Blattspinat
2 EL Brühe	Salz	

Die Austern öffnen und die Austern vorsichtig von der unteren Schale abschneiden. Austern säubern und den verbleibenden Saft abseihen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Eine Schalotte beiseite stellen. Schalotten mit dem Weißwein und dem Austernwasser einkochen. Crème double zugeben und weiter einkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen, das Eigelb zugeben und die Masse im Wasserbad aufschlagen bis sie schaumig geworden ist. Mit Zitronensaft und Currypulver abschmecken. Den Blattspinat waschen und abtropfen lassen. Etwas Brühe mit der restlichen Schalotte aufkochen. Den Spinat zugeben, mit einem Deckel abdecken und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Austernschalen auf Alufolie oder Salz auf Tellern stabil anrichten. Je einen Löffel Spinat in die Austernschale füllen. Eine rohe Auster darauf legen und mit der schaumigen Soße übergießen. Im Backofen bei starker Oberhitze einige Minuten überbacken bis die Oberfläche goldbraun ist. Dazu passt Baguette.

Otto Koch Freitag, 12. März 2010