

Gebackene Sylter Royal Austern auf Champagner-Kraut

Für 4 Personen

Weißkraut:

500 g Weißkraut	40 ml Champagner-Essig	1 Gemüsezwiebel
100 ml Weißwein	1 EL Crème-fraîche	5 Blätter Minze frisch
Butter	Nelke	Piment
Salz	Pfeffer	Zucker
Zitronensaft		

Soße:

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Noilly Prat	50 ml Weißwein
50 ml Champagner	50 ml Fischfond	250 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Zitronensaft

Austern:

36 Sylter Royal-Austern	2 Eier	40 ml Milch
200 g Weißbrot, getrocknet	Mehl	Butter

Weißkraut:

Das Weißkraut in feine Streifen schneiden und über Nacht in Salz, Zucker und Champagner-Essig marinieren. Die Gemüsezwiebel in feine Streifen schneiden und in Butter anschwitzen, ohne dass sie Farbe annimmt. Das marinierte Weißkraut dazugeben und weiter anschwitzen. Nelke, Piment und den Weißwein beifügen und alles im zugedeckten Topf circa eine Stunde garen. Zum Schluss Crème-fraîche dazugeben und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. Mit ein Paar Tropfen Zitronensaft, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren die fein gehackte, frische Minze dazugeben.

Soße:

Schalotten, Staudensellerie und Champignons fein schneiden und in Butter kräftig anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Champagner, Fischfond und Weißwein aufgießen. Auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa zehn Minuten köcheln lassen. Alles mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert wird. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Austern:

Die Austern vorsichtig auslösen und in Mehl wälzen, durch die aufgeschlagene Ei-Milch-Mischung ziehen und sofort in den frisch geriebenen Weißbrotkrümeln wälzen. Nur ganz leicht andrücken. Die panierten Austern ganz kurz und sehr heiß in geklärter Butter backen. Sofort auf ein Abtropftuch legen. Die leeren Austernschalen vorwärmen. Je einen Esslöffel Champagnerkraut einfüllen, die aufgemixte Champagnersoße daraufgeben. Die Austern auf dem Champagnerrahmkraut servieren.

Tipp:

Nehmen Sie zum Panieren der Austern nur frisch geriebenes Weißbrot. Trockenere Baguette eignet sich hierfür am besten. Man raspelt es auf einer feinen Reibe, so entstehen ganz kleine Brotchips. Diese nehmen beim Braten weniger Butter auf und werden besonders knusprig. Wichtig ist, dass das Braten besonders schnell geht. Kurz und sehr heiß von jeder Seite maximal 15 Sekunden braten, sonst werden die Austern trocken.

Johannes King am 19. September 2008