

Gillardeau-Austern mit Zitronengras-Apfel-Sud

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 8 Gillardeau-Austern | 2 Schalotten | 1 Stange Zitronengras |
| 5 Scheiben Ingwer, frisch | 1 Prise Curry | 1 EL Butter |
| 2 cl Calvados | 150 ml Saft vom grünen Apfel | 50 g Butterwürfel, kalt |
| 1 Apfel, grün | 1 EL Limonenöl | 2 EL Schnittlauchröllchen |
| Limonensaft | Cayennepfeffer | Meersalz, grob |
| Salz | | |

Die Austern ausbrechen, das Austernwasser durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Die Austernschalen waschen und zur Seite stellen. Für den Zitronengras-Sud die fein gewürfelten Schalotten mit dem klein geschnittenen Zitronengras, Ingwerscheiben und Curry in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit dem Calvados ablöschen und mit dem Austernwasser und Apfelsaft auffüllen. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit den kalten Butterwürfeln aufmontieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Apfel waschen, entkernen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Die Austern leicht mit dem Sud bedecken und lauwarm pochieren. Die Apfelstreifen mit Limonensaft und Öl abschmecken. Die Austernschalen auf das Meersalz legen, mit den Apfelstreifen und den pochierten Austern füllen. Den Sud lauwarm erhitzen, den Schnittlauch dazugeben und damit die Austern nappieren.

Cornelia Poletto am 05. November 2010