

Austern mit Vanille-Limetten-Dressing

Für 2 Portionen

12 frische Austern 4 Stiele Koriandergrün 2 Schalotten
1 Bio-Limette 1 EL Ahornsirup 1 Vanilleschote
Cayennepfeffer, Salz

Die Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Die Limette heiß abspülen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark einer Hälfte auskratzen. Alles zusammen mit dem Ahornsirup und etwas Cayennepfeffer verrühren. Mit Salz würzen. Die Korianderblätter abzupfen, grob hacken und untermischen. Die Austern mit einem Austernöffner oder -messer öffnen, etwas säubern und das Wasser abgießen. Dann mit der Vinaigrette servieren.

Steffen Henssler am 11. Februar 2013