

Auster im Speckmantel mit La-Ratte-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Austern:

4 Austern „Sylter Royal“ 4 Baconscheiben 1 Zitrone
1 Msp. Piment-d’Espelette grobes Meersalz

Für die Kartoffeln:

150 g La Ratte-Kartoffeln $\frac{1}{2}$ TL Kümmel $\frac{1}{4}$ TL Chili-Würzsauce
50 g Crème-fraîche 20 g Butter $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Meersalz Pfeffer

Für die Garnitur:

6 EL grobes Meersalz

Den Ofen-Grill auf 160 Grad vorheizen.

Für den Stampf die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel etwa 15 Minuten gar kochen. Ausdämpfen und Pellen.

Für die Speck-Austern diese mit einem Austernmesser öffnen, erstes Wasser weggießen und in einem Sieb über einer Schüssel aufbewahren. Das entstandene Austernwasser in eine Schüssel zu den Kartoffeln geben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kartoffeln mit Schnittlauch, Butter und etwas Crème Fraîche mit einer Gabel „quetschen“. Mit Meersalz, Pfeffer und Chili-Würzsauce abschmecken.

Austern mit Zitronensaft und Piment d’Espelette würzen und in Speckscheiben einwickeln. Unter dem Grill vier Minuten grillen.

Kartoffelstampf in die gewölbten Austernhälften füllen und Austern darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren. Austern auf einem mit grobem Meersalz ausgelegten Teller anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 30. Dezember 2016