

Austern im Speck-Mantel mit Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, La Ratte	12 Austern	1 Bund Schnittlauch
50 g Butter, gesalzen	100 g Crème-fraîche	1 Zitrone
12 Baconscheiben	2 Schalotten	Piment-d'Espelette
Sonnenblumenöl	Schnittlauchspitzen	Meersalz
Kümmel		

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel weich kochen. Ausdämpfen und pellen. Die Austern öffnen, erstes Wasser wegschütten und anschließend in einem Sieb mit einer Schüssel drunter aufbewahren. Das so entstandene Austernwasser zu den Kartoffeln geben und diese mit fein geschnittenem Schnittlauch, der Butter und etwas Crème-fraîche mit einer Gabel quetschen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Austern mit Zitronensaft und Piment d'Espelette würzen und in Baconscheiben einwickeln. In Sonnenblumenöl braten oder unter dem Grill kurz grillen. Den Kartoffelstampf in die gewölbten Austernhälften füllen und die Austern darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren. Die verbliebene Crème-fraîche mit Schalottenwürfeln vermengen und a part servieren.

Mario Kotaska am 28. Januar 2011