

Gratinierte Austern

Für 2 Personen

6 Austern	$\frac{1}{2}$ TL feiner Meerrettich	1 Grannysmith Apfel
1/2 Bio-Limetten-Abrieb	250 g geklärte Butter	3 Eigelb
1 EL feiner Parmesan	1 TL Senf	$\frac{1}{2}$ EL feiner Estragon
Zucker, Chili	$\frac{1}{2}$ EL gutes Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
ungereinigtes Meersalz		

Die Austern auslösen und in eine Schüssel geben. Das Austernwasser in eine Schüssel sieben. Die gewölbten Austernschalen gründlich spülen. Den Apfel schälen und fein würfeln. Mit Olivenöl, Austernwasser und Estragon vermengen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und zwei Teelöffel Austernwasser aufheben. Die Apfelwürfel auf die Austernschalen verteilen und jeweils eine Auster darauf setzen.

Die Eigelbe, den Senf und einen halben Teelöffel Salz im Wasserbad aufschlagen.

Die Butter in einem feinen Strahl einrühren. Die Limettenschale, etwas Parmesan und den Meerrettich unterrühren. Mit zwei Teelöffeln Austernwasser und etwas Zucker abschmecken.

Auf jede Auster etwa einen Esslöffel der Sauce setzen, mit etwas Parmesan bestreuen und die Austern ganz kurz (15 Sekunden) gratinieren – entweder im „Salamander“ oder im Backofen auf der obersten Schiene bei maximaler Oberhitze.

Sofort auf ungereinigtem Meersalz auf kleinen Tellern servieren. Nach Belieben mit Chili würzen.

Martin Baudrexel am 24. April 2015