



## GRATINIERTE AUSTERN MIT WEISSWEINSAUCE

Für zwei Portionen

10 Austern, 125 ml Fischfond, 1 Spritzer  
Champagner, 1 EL steif geschlagene Sahne,  
1 EL Sauce Hollandaise, Salz, Cayennepfeffer

Für die Weißweinsauce:

1 ½ Schalotten, 25 g Butter, 75 ml Weißwein,  
165 ml Crème double, Salz, Crème fraîche,  
Schnittlauch und Kaviar zum Servieren

1

Austern gründlich waschen, öffnen, Fleisch herausheben. Untere Schalen putzen, abtrocknen. Fischfond und Austernwasser aufkochen.

2

Austern fünf Sekunden pochieren, in den Schalen warm stellen. Fond zur Hälfte reduzieren.

3

Schalotten würfeln, in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Crème double unterziehen, mit Salz abschmecken.

4

Weißweinsauce zu Fond zugießen, sämig einkochen. Etwas abkühlen lassen, mit Champagner verfeinern. Sahne und Sauce Hollandaise unterziehen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

5

Austern in Auflaufform mit Sauce begießen, bei 180 °C Oberhitze 10-20 Minuten überbacken. Crème fraîche, Kaviar und Austern anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

Bon Appetit!

