



Austernvariationen

für 6x6 Austern

36 Austern
250 g Blattspinat
20 g Butter
Salz
Muskatnuss
1 Schalotte
1-2 TL Sherryessig
2 EL Olivenöl
evtl. etwas Estragon
2 EL Sojasoße
2 EL flüssiger Honig
2 TL helle Sesamsaat

Blattspinat waschen, putzen, klein schneiden
Schalotte pellen und sehr fein würfeln
ggf. Estragon fein hacken
Sesamsaat in einer trockenen Pfanne anrösten
Austern öffnen
Backofengrill auf 220° vorheizen

Blattspinat in der erhitzten Butter anschwitzen, mit Salz und frisch geriebenem Muskat würzen und warm stellen. Schalottenwürfel, Sherryessig, Olivenöl und ggf. Estragon in einer Schale verrühren; leicht salzen und beiseite stellen. Sojasoße und Honig gut verrühren. Auf 12 Austern je 1 TL Spinat geben. Wenn man eine Hollandaise zur Hand hat, kann man gut noch 1 TL davon auf jede Spinatportion geben. Unter dem Grill 2 - max. 3 Min. gratinieren; die Austern dürfen nicht durchgaren. In der Zwischenzeit auf 12 Austern je 1 TL Vinaigrette geben, auf die restlichen Austern je 1 TL Sojasoßen-Honig-Mischung und diese anschließend mit Sesamkörnern bestreuen. Zügig servieren.

Damit die Austern nicht umkippen und das darin enthaltene Meerwasser nicht verschüttet wird, empfiehlt es sich, die Schalen sowohl auf dem Teller, als auch auf dem Backblech jeweils auf ein Salzbett zu setzen. Aufgepasst, man braucht dafür recht viel Salz!

Das Getränk dazu ist traditionell Champagner, aber ein guter, trockener Sekt (Extra Brut) oder sogar Weißwein sind auch nicht zu verachten.