



GRATINIERTE AUSTERN



Für 4 Personen

ZUTATEN

12 fangfrische Austern
200 g Honigtomaten
100 ml Sahne
Meersalz
frisch gemahlener,
schwarzer Pfeffer
1 EL gehobelte Mandeln
etwas frischer Kerbel
100 g Gruyère

ZUBEREITUNG

Tomaten sehr fein würfeln, Kerbel verlesen und hacken. Kerbel, Tomatenwürfel und Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer sanft abschmecken. Backofen auf 60 °C Dampfgarfunktion vorheizen.

Geschlossene Austern auf einem gelochten Garbehälter 4 Minuten bei 60 °C dämpfen.

Austern kurz unter kaltem Wasser abschrecken und sofort mit dem Austern-Messer öffnen.

Tipp: Dabei hält man die gewölbte Seite nach unten und sticht mit dem Austern-Messer am Scharnier entlang.

Garraum kurz auswischen. Backofen auf 220 °C Grillfunktion vorheizen. Austernwasser abgießen und die geöffneten Austern ohne Oberseite auf ein Backblech legen, mit Tomaten-Sahne-Mix und Gruyère toppen und auf der obersten Stufe des Backofens 6 Minuten gratinieren.

Tipp: Wer keinen Dampfgarer hat, kann die Austern auch kurz in einem geschlossenen Topf über einem Sieb 3–4 Minuten dämpfen und anschließend im Ofen gratinieren.