



Dreierlei Austern

Man nehme für 6-8 Portionen:

18 Austern

1 Tomate
1 Schalotte
1-2 TL Weißweinessig
2 EL Weißwein
1 TL Olivenöl
einen Hauch Salz
einen Hauch Piment d'Espelette

Tomate vierteln, entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln. Schalotte pellen und sehr fein würfeln. Beides mit den übrigen Zutaten vermengen und unmittelbar vor dem Servieren auf 6 Austern verteilen.

1 grünen Apfel
1 Schalotte
4 EL Cidre
1-2 TL Apfelessig
1 TL Olivenöl
einen Hauch Salz

Die Hälfte des Apfels entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotte pellen und sehr fein würfeln. Beides mit den übrigen Zutaten vermengen und unmittelbar vor dem Servieren auf 6 Austern verteilen.

1 Zweig Zitronenthymian
4 Zweige Petersilie
40 g entrindetes Weißbrot
30 g Olivenöl
einen Hauch Salz

Thymianblättchen vom Zweig zupfen. Petersilienblätter grob hacken. Weißbrot, Thymian und Petersilie in der Moulinette zerkleinern. Mit dem Öl vermischen, leicht salzen und die Masse auf 6 Austern verteilen. Unter dem vorgeheizten Grill ca. 3 Minuten gratinieren.