

## **Austern in Champagnergemüse**

12 ausgelöste Austern  
1 feingehackte Schalotte  
1 Tasse blanchierte Würfel von Karotte, Sellerie, Kartoffel  
1 EL grob gehackte Blatt Petersilie  
2 EL Orangensaft  
1 Sternanis  
1 Schluck Champagner (den man später dazu trinkt)  
1 TL Butter  
2 El geschlagene Sahne

Ein Sieb mit Küchentrepp auslegen und das Austernwasser durchpassieren.

Schalotten in Butter andünsten, die auf Küchentrepp getrockneten Austern und blanchiertes Gemüse zugeben und gut durchkochen. Die aus den Austern austretende Flüssigkeit zugeben und einkochen.

Zwei Eßlöffel Austernwasser, einen Schluck Champagner, Sternanis und Orangensaft zugeben und ebenfalls reduzieren. Sahne unterziehen und mit Petersilie und etwas Pfeffer abschmecken.