

Austern in Curry

12 Austern
2 fein gehackte Schalotte
1 TL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 MS Madrascurry
2 MS abgeriebene Limonenschale
1/8 l Creme fraîche
1 EL Butter
1 TL Mehlbutter

Austern öffnen, Wasser auffangen und das Fleisch aus der Schale lösen.

Schalotten in Butter anbraten, mit Austernwasser auffüllen und zusammen mit dem Austernfleisch 5 Minuten gut durchkochen.

Austern aus dem Fond nehmen und warm stellen. Curry, Thymian und Limonenschale zugeben und um die Hälfte einkochen. Creme fraîche unterziehen, pfeffern und mit etwas Mehlbutter binden.

Zum Schluss die Sauce durchmixen und mit dem Austernfleisch anrichten. Dazu passt Baquette.