

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Austern aus dem Ofen

Gorgonzola & Birne
Meerrettich & Brösel
Spinat & Parmesan
Lauch, Schnittlauch & Rahm
Chili & Mango
Sauce Hollandaise
Zucchini & Kräuter
Tomaten & Speck
Kartoffelstock
Spargelspitzen
Crème fraîche & Pfeffer
Avocado & Koriander



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
32/32

von Andreas Altorfer

Austern aus dem Ofen

Apéro oder Vorspeise:

12 Austern für 4 Personen

Vorbereitung:

Austern öffnen. Wasser abgiessen. Fleisch auslösen, wieder in die Schale legen.

Zubereitung:

Füllungen herstellen und auf die Austern verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 230°C 5–8 Min. backen. Warm servieren.

Füllung:

ca. 1 EL Gesamtmenge pro Auster