

Gratinierte Austern aus Kenauk

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/gratinierte-austern-aus-kenauk-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/gratinierte-austern-aus-kenauk-glueck-teller)

ZUTATEN für 4 Personen:

Ein Dutzend große Austern

Butter

500 g Möhren

6 junge Lauchstangen

300 g Pfifferlinge

1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln

kleine Chili-Schoten

Salz, Pfeffer

Für 1 l Sauce Mornay

1 l Milch

140 g weiße Mehlschwitze (70 g Butter + 70 g Mehl)

3–4 Eigelb, je nach Größe

80 g Gruyère, fein gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Herstellung der Sauce Mornay:

- In einem Topf auf kleiner Flamme eine Mehlschwitze mit 70 g Butter + 70 g Mehl anrühren.
- Den Topf vom Feuer nehmen und die ganze Milch auf einmal auf die zubereitete Mehlschwitze gießen.
- Mit dem Schneebesen verrühren, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
- Den Topf wieder aufs Feuer stellen und bei kleiner Flamme rühren, bis die Sauce dick wird.
- Den Topf vom Feuer nehmen, das Eigelb in die Sauce einrühren und mit dem Schneebesen verrühren.
- Den geriebenen Gruyère untermengen und verrühren.

2. Auf dem Grill oder im Kamin die Austern ca. 20 Min. über der Glut erhitzen. Die Dauer hängt von der Größe der Austern ab. Unter Einwirkung der Hitze öffnen sich die Austern.

3. In der Zwischenzeit das Gemüse in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne in etwas Butter zuerst die Möhren und die Frühlingszwiebeln anbraten, anschließend den Lauch und schließlich die Pfifferlinge dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Das Gemüse mit der Sauce Mornay vermengen. Auf das Mischverhältnis achten: mehr Gemüse als Sauce. Die heißen Austern mit der Zubereitung garnieren.

5. In den Ofen geben und etwa 10 Min. überbacken (beobachten).

6. Jeweils 3 Austern pro Person auf Tellern anrichten und heiß servieren.