

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2024 ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Mario Kotaska



Mario Kotaska

"Angels on horseback": Austern im Speckmantel mit Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Austern:

8 Austern Sylter Royal
8 Scheiben Bacon
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Austern für 5 Minuten in den Ofen schieben. Dadurch lassen sie sich besser öffnen und sind schon etwas angesteift. Dann die Austern öffnen. Bacon zuschneiden, die Austern darin einwickeln und anschließend kross braten. Leicht pfeffern.

Für das Püree:

½ Knolle Sellerie
1 Limette, Abrieb
250 g Butter
100 g Crème fraîche
250 ml Geflügelfond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben und eine braune Butter herstellen.

Sellerie schälen, würfeln und in einem Topf in Geflügelfond mit etwas Muskatnuss sehr weich köcheln. Anschließend abgießen und gut ausdampfen lassen. Braune Butter und Crème fraîche dazu geben und mit einem Pürierstab zu einem glatten Püree verarbeiten. Nach Geschmack leicht mit Salz und Limettenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zweige Kerbel
Meersalz, zum Servieren

Austern mit Kerbelspitzen garnieren.

Zum Servieren die leeren Austernschalen auf Meersalz für einen besseren Stand stellen und mit Selleriepüree füllen. Speck-Austern darauf legen, mit Kerbel garnieren und sofort servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich **Austern** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Weltweit, Aquakultur: Hänge- oder Pfahlkulturen, Bodenkulturen