

# LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

## Austern «Fines de Claires»

mit «Oona Caviar Carat»  
an Champagnergelée



### Zutaten für 4 Personen

8 «Fines de Claires»  
Meersalz zum Anrichten

50g «Oona Caviar Carat»

#### CHAMPAGNER-GELÉE:

2dl Champagner

2 Gelatineblätter

1KL Kräuter, gehackt (Dill,  
Kerbel, Zitronenmelisse)

½ Limette, Saft und Schale

# Austern «Fines de Claires»

mit «Oona Caviar Carat»  
an Champagnergelée

## Vorbereiten

Austernfleisch auslösen.  
Wichtig: Austernwasser in der Schale nicht weggiessen, sondern in eine Schüssel geben. Austernfleisch beiseitelegen. Austernschale unter fliessendem Wasser reinigen. Gelatineblätter im kalten Wasser einweichen. Leicht feuchtes Meersalz als Bett auf die Teller verteilen. Leere Austernschalen flach darauf stabilisieren, damit später der Champagner nicht ausläuft.

## Zubereiten

Das Austernwasser absieben und in eine Pfanne geben. Champagner dazu und auf drei Viertel einkochen. Gelatineblätter gut auspressen. Pfanne vom Herd nehmen und die Gelatineblätter im Austernwasser auflösen. Geriebene Limettenschale und gehackte Kräuter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Austernfleisch in die Schalen legen. Mit wenig Limettensaft beträufeln und geriebene Schale darübergeben. Austernfleisch mit dem Champagnergelée überziehen und zwei Stunden kaltstellen, damit dieser fest wird.

Beim Anrichten zuerst Champagner über den Gelée giessen. Dann den «Oona Caviar Carat» auf das Austernfleisch verteilen. Servieren.

## Tipp

Anstatt Champagner Weisswein oder Whisky verwenden.