

FrISChe Austern mit Champagner und Speck, gratiniert mit Champagnette Jurassic



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 7 min.

Zutaten

- 120 g Champagnette Jurassic
- 24 frISChe Austern
- 24 sehr dünne Scheiben geräucherter Speck
- 4 Schalotten
- 5 g Zucker
- 20 g halbgelzene Butter
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Champagner

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????

1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 220°C vor.
2. Öffnen Sie die Austern und lösen Sie sie aus der Schale. Bewahren Sie die Schalen auf.
3. Wickeln Sie jede Auster einzeln in eine Scheibe Speck ein und setzen Sie sie wieder auf ihre Schale.
4. Legen Sie sie auf ein mit grobem Salz bedecktes Backblech, damit sie stabil bleiben.
5. Schalotten schälen und hacken.
6. In einem Topf die Butter schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen, Zucker hinzufügen. Wenn sie leicht karamellisieren, mit Champagner ablöschen und reduzieren lassen. Die Würzung anpassen.
7. Füllen Sie die Austerschalen mit den konfierten Schalotten und bedecken Sie alles mit dem zuvor geriebenen Käse.
8. Backen Sie 5 bis 7 Minuten im Ofen, bis die Austern leicht gratiniert sind.
9. Heiß servieren, begleitet von einem Glas Champagner.

? **Tipps und Tricks:** Versuchen Sie dieses Land- und Meer-Rezept mit anderen Schalentieren Ihrer Wahl