

Austern auf Blattspinat mit Parmesan überbacken



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische Austern hier einmal in warmer Version mit frischem Spinat und Käsesoße. Einfach, plausibel beschrieben, als warme Vorspeise oder Fingerfood.

Zutaten

- 24 Stück taufrische Austern, ausgebrochen, ohne Bart
- 450g frischer, geputzter Blattspinat
- 2-3 fein geschnittene Schalotten
- 40g frische Butter
- 140g frisch geriebener Parmesan
- 125 ml Fischfond und ¼ l Weißwein zum pochieren der Austern
- 1 Becher Crème fraîche

- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Blattspinat:

Schritt2

Den frischen Blattspinat von den groben Strünken befreien und unter Umständen mehrfach waschen, anschließend auf einem Küchentuch trocknen.

Schritt3

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen und den so vorbereiteten Spinat dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 2-3 min. bei geschlossenem Deckel „al dente“ blanchieren, danach auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt4

Die Austern:

Schritt5

Die Austern in dem Fischfond und Weißwein ganz kurz 1 min. blanchieren, heraus nehmen.

Schritt6

Den Fond mit „beurre Maniè“ (Mehlbuttermilch) binden, 10 min. auskochen lassen, mit der Hälfte des Parmesans, Pfeffer und etwas Cayenne verkochen, würzig abschmecken.

Schritt7

Die tiefen, geöffneten Austernschalen auswaschen und den Blattspinat aufteilen.

Schritt8

Jeweils eine Auster darüber geben und mit der Soße überziehen. Noch einmal etwas Parmesan gleichmäßig darüber streuen und unter den Grillschlangen oder bei maximaler Oberhitze 6-8 min. überbacken.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** austern, blattspinat, einfach, lecker, parmesan, pochiert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/austern-auf-blattspinat-mit-parmesan-ueberbacken/>