

Champagner Schaumsüppchen mit gebackenen Austern



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Etwas aus der Strneküche, leicht und schick, für den besonderen Anlass!

Zutaten

- 12 - 15, taufrische, fest geschlossene Austern
- Größe 6 / 0, wie: „Sylt Royal“, Fine de Claire, Belon etc
- Das Wasser aus den Austern
- 1/2 l Fischfond
- 1/2 l selbstgekochten Fischfond, kann man auch durch ein gutes Fertigprodukt ersetzen)
- 1/4 l gute Hühnerbrühe
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 2 - 3 Schalotten

- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Creme fraiche
- Etwas Butter
- Zitronensaft ev. Zitronengras
- 1 gehäufte Esstabelle Mehl
- 1 - 2 ganze Eier
- Etwas frisch geriebenes Toastbrot (Mide Pain)
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Vorbereitung der Austern:

Schritt3

Die Austern öffnen und den oberen und unteren Schließmuskel vorsichtig abschneiden um sie von der Schale zu lösen.

Schritt4

Den Bart entfernen und das Austernwasser durch eine Filtertüte passieren. Sammeln und für den Suppenansatz verwahren.

Schritt5

Die Austern leicht mehlen und durch die mit 1 El Wasser verklapperten Eier ziehen.

Schritt6

Anschließend sanft in Mide Pain wälzen, das Brot leicht andrücken.

Schritt7

Vor dem Servieren in heißer Butter goldbraun herausbraten.

Schritt8

Die Champagner Schaumsuppe:

Schritt9

Die gehackten Schalotten und den in feine Ringe geschnittenen Frühlingslauch in Butter anschwitzen und leicht mit wenig Mehl bestäuben, glattrühren.

Schritt10

Mit Hühnerbrühe, dem Fischfond, dem Austernwasser, sowie der naturellen Hühnerbrühe auffüllen; 10-15 Minuten köcheln lassen.

Schritt11

Die Sahne und Creme fraiche dazu geben, mit Salz, Cayenne und Zitronensaft, (ggf. etwas Zitronengras) ausziehen lassen, abschmecken.

Schritt12

Die Suppe passieren, den Champagner dazu geben und nachschmecken.

Schritt13

Die kalte Butter unterrühren / untermixen und mit geschlagener Sahne auflockern, nicht mehr kochen lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

In dekorativen, vorgewärmten Suppentellern oder Tassen servieren, noch einmal etwas Champagner und geschlagene Sahne darüber geben und die Austern ganz zum Schluss verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** elegant, leicht, schick

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-schaumsueppchen-mit-gebackenen-austern/>