



Gebackene Austern auf gebuttertem Blattspinat

- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });
```

Der extravagante Snack auf Ihrem Snack Buffett, der jedem schmeckt

Zutaten

- 24 taufrische Austern, Größe 6/0
- (z. B. Sylter, Imperial oder Belon Austern)
- 500 g frischen, jungen Blattspinat
- 1 - 2 Schalotten
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- Frisch geriebenes Weißbrot ohne Rinde (Mide Pain)
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung der Austern:

Schritt3

Die taufrischen, gut beschwerten Austern mit einem Austernmesser / Austernbrecher öffnen und zunächst die "Geruchsprobe" machen; soll heißen: Sie sollten frisch nach Meerwasser riechen, gut in Meerwasser liegen und keinerlei Verfärbungen aufweisen.

Schritt4

Nachdem die Schale geöffnet ist, schneidet man den oberen und den unteren Schließmuskel vorsichtig von den beiden Schalen durch, ohne die Auster zu verletzen.

Schritt5

Danach entferne ich den so genannten "Bart" der die eigentliche Auster umschließt.

Schritt6

(Die untere, gewölbte Seite verwahren, um darin später anzurichten)

Schritt7

Die Austern selber auf Küchenkrepp legen, anschließend leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt8

Durch aufgeschlagenes Ei mit etwas Wasser verquirlt, ziehen und mit dem "Mide Pain" umhüllen. Das Brot gut andrücken, aber nicht zu dick panieren.

Schritt9

Der Blattspinat:

Schritt10

Den Blattspinat mehrfach waschen, putzen und von den großen Stielen befreien;auf ein Küchentuch legen, trocknen.

Schritt11

Die gehackten Schalotten und den Knoblauch in reichlich Butter glasig angehen lassen. (Frischer Spinat "lechzt" nahezu nach Butter)

Schritt12

Die vorbereiteten Spinatblätter dazu geben und Alles recht kurz

Schritt13

"al dente" schmoren.

Schritt14

Salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss würzen.

Schritt15

Ca. 2 Tl pro Schalein in die runden Austernschalen geben, .

Schritt16

Nunmehr die Austern in heißem Olivenöl oder auch Butter goldgelb heraus braten und auf dem Blattspinat anrichten, etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber reiben, sofort servieren.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Eine ausreichend große Platte ca. 2cm dick mit Kochsalz streuen und eine Stoffserviette darüber geben.

Schritt19

(Hat den Vorteil, dass die Austernschalen auf der Platte nicht wackeln)

Schritt20

Dann die angerichteten Austernschalen placieren

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** edel, snack buffett, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-austern-auf-gebuttertem-blattspinat/>