



Pochierte Austern auf Blattspinat, mit Sauce Mornay gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warum nicht einmal zur Abwechslung ein warmes Austern Vorgericht ? Ausgefallen, edel, lecker

Zutaten

- 16 - 24 Stück taufrische französische Belon Austern
- (4 - 6 Stück als Vorspeiseportion ausreichend)
- 500 g frischen, jungen Blattspinat
- 1 - 2 Schalotten
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- 1/4 l Creme fraiche
- 4 cl trockener Weißwein
- Etwas selbst geriebenen, würzigen Bergkäse wie:
- Appenzeller, Pecorino o.ä.
- Salz, Pfeffer, gerienene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung der Austern:

Schritt2

Die taufrischen, gut beschwerten Austern mit einem

Schritt3

Austernmesser / Austernbrecher öffnen und zunächst die "Geruchsprobe" machen; soll heißen:

Schritt4

Sie sollten frisch nach Meerwasser riechen, gut in Meerwasser liegen und keinerlei Verfärbungen aufweisen.

Schritt5

Danach den oberen Muskel vorsichtig abschneiden, ohne die Auster zu verletzen. Danach entfernt man den so genannten "Bart" der die eigentliche Auster umschließt.

Schritt6

Das in der Auster befindliche Meerwasser gieße ich durch eine Filtertüte.

Schritt7

Die untere, gewölbte Seite verwahre ich, um darin später anzurichten.

Schritt8

Die Austern selber lege ich auf Küchenkrepp.

Schritt9

Der Blattspinat:

Schritt10

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

Schritt11

Anschließend die gehackten Schalotten und dem Knoblauch in reichlich Butter glasig angehen lassen.

Schritt12

(Frischer Spinat "lechzt" nahezu nach Butter)

Schritt13

Die trockenen, vorbereiteten Spinatblätter dazu geben und Alles recht kurz "al dente" schmoren.

Schritt14

Salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss würzen.

Schritt15

Nunmehr jeweils 2 Tl in die runden Austernschalen geben.

Schritt16

Die Sc. Mornay:

Schritt17

Das natürliche Austernwasser, etwas Weißwein und Creme fraiche aufsetzen, mit etwas gemahlenem Chili und Pfeffer würzen und etwas reduzieren lassen. Mit wenig Speisestärke sämig binden und den geriebenen Käse dazu streuen.

Schritt18

Recht pikant mit Chilipulver nachschmecken, kurz halten.

Schritt19

Die vorbereiteten Austern kurz in Weißwein erhitzen, "absteifen"

Schritt20

lassen und in die Schalen auf den Spinat setzen.

Schritt21

Mit der Sc. Mornay überziehen und noch etwas geriebenen Bergkäse darüber geben.

Schritt22

Nun mehr Alles in den auf 180 ° - 200° C vorgeheizten Backofen bei Oberhitze, unter den Grillschlangen, 4 - 5min. überbacken.

Schritt23

Anrichtevorschlag:

Schritt24

4 - 6 überbackene Austern im Austernteller anrichten, ev. etwas frische Zitrone und einen toll gekühlten Chablis dazu reichen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** ausgefallen, edel, einfach, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pochierte-austern-auf-blattspinat-mit-sauce-mornay-gratiniert/>