



# 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, vorbereiten 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/>