

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
20 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Frankreich

WARMER AUSTERN AN ANIS-SAUCE



Rezept: Jean-François Mallet. Simplicissime: Dîners chics. Hachette 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Öffnen der Austern überlässt man gerne dem Spezialisten. Hier macht der Backofen für uns die halbe Arbeit. Die Rahm-Butter-Sauce mit leichtem Anis-Geschmack: beste traditionelle Küche Frankreichs.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12	Austern	1 TL	Anis
4 Bl	Radicchio	2	Sternanis
1.5 dl	Vollrahm	70 g	Butter
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Gut geputzte Austern in einer Backofenform 5 Min. in den Ofen geben. Mit einem Austernmesser öffnen. Erstes Wasser der Austern weggießen, zweites für die Sauce in einer kleinen Pfanne auffangen. Austern gedeckt wegstellen. Den Radicchio in feine Streifen schneiden.
2. Den Rahm, den Anis und den Sternanis in die kleine Pfanne mit dem Austernwasser geben. 1 Min. leicht kochen lassen. Die Pfanne vom Feuer nehmen. Die Butter stückweise mit einem Schwingbesen unter die Sauce schlagen. Mit einem Sieb die beiden Anis aus der Sauce nehmen.
3. Die warme Buttersauce auf die Austern geben. Leicht pfeffern. Die Radicchio-Streifen darüber legen und sofort servieren.

TIPP: Etwas Piment d'Espelette statt Pfeffer über die fertigen Austern streuen.