AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**15 Min.**	**ganzjährig**	**Frankreich**

AUSTERN MIT MANDARINEN-SAFT

Rezept: Jean-François Mallet. Das einfachste Kochbuch: light. EMF 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Meeresfrüchte-Gourmets essen die Austern in der Regel roh. Hier sind sie kurz vorgebacken, wodurch sie etwas milder werden. Die feine Sauce passt maximal. Ein Rezept auch für Einsteiger.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

16	Austern, klein	1 TL	Sojasauce
3	Mandarine	1 TL	Olivenöl
16 Bl	Basilikum		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Austern im Ofen 5 Min. garen, etwas abkühlen lassen und dann öffnen. Erstes Austernwasser weggiessen. Die Austern geben rasch weiteres Wasser ab, welches wir für die Sauce verwenden.
2. Austern von der Muschel lösen. Mandarinen auspressen.
3. Kurz vor dem Servieren auf jede Auster ein Blatt Basilikum legen. Austernwasser, Mandarinensaft, Olivenöl, Sojasauce und Pfeffer vermischen und darübergeben.