AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

WARME AUSTERN AN ANIS-SAUCE

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.

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