



Austern mit Schalotten Vinaigrette

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	3 St.
Himbeeressig	4 EL
Olivenöl	2 EL
Bio Limetten	0.5 St.
Meersalz	
Austern	12 St.
Crushed Ice	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Für die Vinaigrette

Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. In einer kleinen Schüssel die Schalottenwürfel mit dem Himbeeressig, Olivenöl und einem Spritzer Limettensaft vermengen. Mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette ca. 15 Min. ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden und die Schalotten etwas milder werden.

2. Austern vorbereiten:

Die Austern unter fließendem kaltem Wasser abbürsten. Eine Auster mit der runden Seite nach unten auf ein Küchentuch legen. Mit einem Austernmesser und Schutzhandschuh vorsichtig an der Schlossseite (spitzes Ende) einführen. Mit dem Messer innen am Rand entlangfahren und dabei den Schließmuskel durchtrennen.

3. Austern Reinigen & Anrichten:

Den oberen Deckel abheben. Eventuelle Schalenreste entfernen. Das erste Austernwasser vorsichtig abgießen (die Auster bildet schnell neues, frisches Wasser). Die Austern auf einer Platte mit Crushed Ice oder grobem Meersalz standsicher platzieren.

4. Servieren:

Jede Auster mit ca. 1–2 TL der Schalotten-Vinaigrette beträufeln. Nach Belieben noch einen Tropfen Olivenöl extra darübergerben (wie auf dem Bild zu sehen). Sofort eiskalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	197 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g