

| Lanz kocht - Das Menü am 28. Januar 2011 | „Fürstlicher Genuss“

Vorspeise: Austern im Speckmantel mit Kartoffelstampf von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

300 g	Kartoffeln, La Ratte
12	Austern
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Butter, gesalzen
100 g	Crème fraîche
1	Zitrone
12	Baconscheiben
2	Schalotten
	Piment d'Espelette
	Sonnenblumenöl
	Schnittlauchspitzen
	Fleur de Sel
	Kümmel



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel weich kochen. Ausdämpfen und pellen. Die Austern öffnen, erstes Wasser wegschütten und anschließend in einem Sieb mit einer Schüssel drunter aufbewahren. Das so entstandene Austernwasser zu den Kartoffeln geben und diese mit fein geschnittenem Schnittlauch, der Butter und etwas Crème fraîche mit einer Gabel „quetschen“.

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Austern mit Zitronensaft und Piment d'Espelette würzen und in Baconscheiben einwickeln. In Sonnenblumenöl braten oder unter dem Grill kurz grillen.

Den Kartoffelstampf in die gewölbten Austernhälften füllen und die Austern darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren. Die verbliebene Crème fraîche mit Schalottenwürfeln vermengen und à part servieren.