



SEKT-AUSTERN MIT LAUCHCREME UND EI

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 30 Minuten (außerdem 30 Minuten Garzeit) **Difficoltà:** medio 🟡

Ingredienti per 2

- 100 g Lauch
- 100 ml Sekt (trocken)
- 6 Austern
- 2 Bio-Eier
- Natives Olivenöl extra, zum Abschmecken
- 2 Esslöffel Parmesan, gerieben
- weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für die knusprigen Semmelbrösel:

- 10 g Semmelbrösel
- Olivenöl, nach Belieben

Eine leichte und köstliche Vorspeise für einen besonderen Anlass!

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **hoch**

Zubereitungszeit: **30 Minuten (außerdem 30 Minuten Garzeit)**

Portionen: **2**

Zubereitung

Den Lauch putzen, die Wurzeln wegschneiden und genau dort halbieren, wo der hellgrüne, etwas härtere und der weiße, zarte Teil aufeinandertreffen (den hellgrünen Teil beiseitelegen).

Den weißen Teil halbieren und die äußere Schicht entfernen, dann unter fließendem Wasser abspülen.

Den Lauch mit einem Messer sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben.

In einem kleinen Topf 1 bis 2 Esslöffel natives Olivenöl extra erhitzen, den gehackten Lauch hinzufügen und etwa 10 Minuten lang unter häufigem Rühren weich werden lassen.

Sobald er weich ist, den Sekt hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Dann die Mischung in einen Mixer geben und pürieren, zwei Eigelb und ein Eiweiß, den geriebenen Parmesan und Pfeffer hinzufügen und erneut vermischen, bis eine glatte Creme entsteht; diese beiseitestellen.

Für die knusprigen Semmelbrösel: Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel hineingeben.

Einige Minuten bei starker Hitze rösten; darauf achten, dass sie nicht anbrennen.

Sobald sie knusprig sind beiseitestellen.



Nun die Austern reinigen: Jede Schale unter fließendem Wasser mit einer Bürste abscrubben, um eventuellen Schmutz und Ablagerungen zu entfernen.

Die Austern mit einem Austernmesser vorsichtig öffnen; achten Sie darauf, die Austern nicht zu zerbrechen oder sich zu verletzen.

Die Austern auf ein Tablett legen und die Füllung bereitstellen.

Nach dem Entfernen der Flüssigkeit den konkaven Teil der Auster mit einem Esslöffel der Lauchcreme befüllen, mit den knusprigen Semmelbröseln bestreuen und mit etwas frisch gemahlenem weißem Pfeffer und einigen Tropfen Lauchcreme würzen. Lassen Sie es sich schmecken!