



brunner.fish

# Überbackene Austern "la Fontaine"



## Rezept

Zunächst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor- resp. den Grill einheizen.

Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie kurz abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken.

Die Zitrone heiss abwaschen, trocken reiben und 1/2 TL Schale fein abreiben. Den Zitronenabrieb mit dem Paniermehl vermischen. Die Zitrone anschließend in 8 Schnitze schneiden.

Nun die Austern öffnen und einen Teil des Austernwassers abgiessen.

Die Austern auf dem Backblech resp. Grillrost platzieren. Den Knoblauch, die gehackte Petersilie und die weiche Butter gut verrühren.



Auf jede Auster 1 TL der Knoblauch-Petersilie- Butterpaste geben und jeweils 1 TL vom Zitronen-Paniermehl darüber streuen.

Das Blech / Rost anschliessend in den heissen Backofen resp. Grill schieben und die Austern etwa 10 - 12 Minuten überbacken.

Zum Schluss die überbackenen Austern auf den Tellern platzieren und mit den Zitronenschnitzen und frischem Weissbrot servieren.

# Zutaten (4 Personen)

12 Stk. Austern (Fines de Claire)

1 Bio-Zitrone

2-3 Knoblauchzehen

3 EL weiche Butter

1/2 Bund Petersilie

4 EL Paniermehl



## Weinempfehlung

Miolo Millesime  
Sparkling Wine, Brut  
Vale dos Vinhedos, Brasilien



BRUNNER & BRUNNER GmbH  
Witzbergstrasse 7  
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish

