



Festlech Austeren op 2 Manéieren

Radis- an Austerepäckelcher

Ingrediénte fir 4 Leit

| | |
|-------------------------------|----------|
| Austeren (z.B. Gillardeau) | 4 Stéck |
| Grousse Radis (z.B. red meat) | 1 Stéck |
| Sauerram | 50g |
| Gromperen (festkachend) | 200g |
| Kaviar | 1 Löffel |
| Kalbasspüree | 100g |

Preparatioun

D'Austeren opmaachen, an dräi Stécker schneiden.
Mam Sparschäler 24 Sträifen aus dem Radis schneiden, se véiereckeg mam Messer noschneiden an am kachende Waasser kuerz blanchéieren. Am kale Waasser ofschrecken. Wann een e Red Meat Radis hëlt, sinn déi Sträife schéin donkelrosa.
Mat engem Apeltiecher d'Gromperen ausstiechen, kleng Taler schneiden, an déi am kachende Waasser blanchéieren, bis se duerch sinn.
D'Sauerram mam Kaviar virsiichteg mëschen.

Zwou Sträife Radis am Kräiz iwwertenee leeën, e Stéck Auster drop setzen, eng Gromperrondel an e Löffel Kaviarram. Dat Ganzt wà e Kaddospäckelchen zumaachen a kal stellen fir den Zerwiss.

Austere mat Sauerram a Kaviar

Ingrediénte fir 4 Leit

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Austeren (z.B. Gillardeau) | 8 Stéck |
| Sauerram | 50g |
| Kaviar | 4 Löffelcher |
| Mofen Shiso | 1 kleng Strauss |

Preparatioun

D'Austeren opmaachen.
Mat der Sauerram an dem Kaviar ganrnéieren.
Mat e puer Shiso-Blieder dekoréieren.