



Restaurant  
**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Austern mit Brennessel und Camembert

	Für 4 Personen
20 Stk.	Austern (Nr. 2 ca. 110g/Stk)
80g	Camembert
120g	Crème fraîche
20g	Brennesselpüree
40g	Brennessel, blanchiert
1 Teel.	Zucker
10g	Salzbutter

Austern in eine Backschale legen. Bei 70° ca. 5-8 Min. öffnen. Aus der Schale nehmen und Wasser absieben. Auffangen.

Für die Brennesselsauce in einem Topf 30 ml. Austerwasser, Brennesselpüree, Camembertstückchen langsam 10 Min. erhitzen. Crème fraîche dazu verrühren und 5 Min. köcheln. Abschmecken.

In schaumiger Butter die Brennesselblätter mit Zucker schwenken.

Austernschale auf ein Sockel aus Salz legen. Die Brennessel und Austern in die Schalen füllen. Brennesselcamembert-Sauce darüber verteilen. Bei 60° ca. 8 Min. erhitzen. Mit einer Lötlampe kurz gratinieren.