

Auster, Riesen-Garnele und Lachs en papillote

Für zwei Personen

Für die Austern:

4 Austern

Für die Sauce hollandaise:

250 ml trockener Weißwein	250 g Butter	1 Zitrone, (Saft)
2 Eier	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

$\frac{1}{4}$ grüne Paprika	$\frac{1}{4}$ rote Paprika	$\frac{1}{4}$ gelbe Paprika
1 Zwiebel	1 EL Butter	

Für die Riesengarnelen:

4 Black-Tiger-Riesengarnelen	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Salbei	$\frac{1}{4}$ TL Peperoncini	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Lachs:

1 Lachssteak mit Haut á 150 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone, (4 Scheiben)	50 ml Riesling
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 kleines Lorbeerblatt
100 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Austern:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Austern vorsichtig öffnen und von Schalenresten befreien.

Für die Sauce hollandaise:

Butter in einem kleinen Topf langsam erhitzen.

Eier im Dampfbad zusammen mit einer Reduktion von Weißwein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer schaumig schlagen. Geklärte Butter tröpfchenweise unter ständigem Rühren hinzugeben.

Für die Füllung:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten.

Die Gemüsewürfel auf den Austern verteilen, mit Sauce hollandaise bedecken und im Ofen bei Oberhitze ca. 5 Minuten gratinieren.

Für die Riesengarnelen:

Riesengarnelen waschen, trockentupfen und längs am Rücken aufschneiden. Gegebenenfalls entdarmen und in einer Pfanne mit den Kräutern und gehackter Peperoni in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Lachs:

Einen Dampfgarer mit etwas Wasser vorheizen.

Ein Backpapier ausbreiten. Die Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Zwei Zitronenscheiben auf das Backpapier legen.

Den Fisch waschen, trockentupfen, halbieren und mit den Kräutern, einigen Flocken Butter, Riesling, Salz und Pfeffer auf die Zitronen geben. Das Papier sorgfältig einschlagen.

Etwa 15 Minuten im Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Schrader am 01. Oktober 2019