

Chicorée/Auster/Verbene**Für die gedämpften Austern**

4 Austern

Zubereitung:

Austern zwei Minuten dämpfen, danach auf Eis legen und aus der Schale lösen. Das Wasser in der Schale auffangen, aufbewahren.

Den Muskel der Austern entfernen und den Rest der Muschel in Scheiben schneiden.

Für das Verbeneöl

100 g Sonnenblumenöl
5 g getrocknete Verbene

Zubereitung:

Verbene im Trockenofen oder im Ofen (bei ca. 60 °C Heißluft im mit einem Kochlöffel leicht geöffneten Backrohr) trocknen. Öl mit getrockneter Verbene im Thermomix bei 100 °C schnell mixen (wenn keiner vorhanden ist, dann das Öl leicht erwärmen und schnell mit dem Stabmixer mixen). Öl durch ein Sieb gießen.

Für die Verbene-Wiener-Marinade

100 g Essig
25 g Staubzucker
70 g Verbeneöl
Austernwasser

Zubereitung:

Essig leicht erwärmen und restliche Zutaten gut vermischen.

Für die Verbene-Mayonnaise

60 g Eigelb
5 g Limettensaft
6 g Senf
10 g japanische helle Sojasauce
100 g Verbeneöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Eigelb mixen, dann nach und nach Verbeneöl hinzufügen und emulgieren. Restliche Zutaten hinzufügen und gut vermengen.

Für den Chicorée

4 Stück jungen gelben Chicorée

Zubereitung:

Die einzelnen Blätter vom Strunk zupfen und wie einen Fächer auflegen (ca. 6 Blätter pro Portion).

In der Mitte des Tellers einen Teil der Mayonnaise platzieren.

Eine Auster nehmen und die Mayonnaise damit bedecken.

Chicorée durch die Marinade ziehen und wie einen Fächer auf die Auster legen.



Chicorée Auster Verbene

EDLES WINTERGEMÜSE, SO PURISTISCH WIE NUR IRGEND MÖGLICH – UND DOCH SO KOMPLEX: Die zarten Bitternoten des Chicorée, die sinnlichen Meeres-Aromen der Auster, die fruchtige Säure der Verbene-Mayonnaise – ein idealer Partner für einen knackigen Terroir-Wein wie den Welschriesling Neuland von Herbert Zillinger.