

## *Ostres del Delta a la crema de iogurt*

### **Ingredients (4 persones):**

12 ostres del Delta  
25 g de pastanagues  
100 g de iogurt grec  
12 g de sucre  
2 cullerades de vinagre  
Soja líquida  
Caviar de truita

### **Preparació:**

*Prepareu un puré de pastanaga, posant a coure en una cassola la pastanaga amb el sucre i un xic d'aigua. Quan estigui ben cuita, passeu-la per la batidora, afegiu el vinagre, barrejeu i reserveu.*  
*En un altre bol poseu el iogurt grec i incorporeu el puré de pastanaga. Remeneu i reserveu.*  
*Obriu les ostres, treieu la carn de la closca i reserveu.*  
*Munteu el plat posant al fons la crema de iogurt, a sobre la carn de les ostres i al damunt el caviar de truita per donar-li color.*

## **Austern aus dem Delta mit Joghurtcreme**

### **Zutaten (4 Personen):**

12 Austern aus dem Delta  
25 g Karotten  
100 g griechischer Joghurt  
12 g Zucker  
2 Löffel Essig  
Flüssigsoja  
Forellenkaviar

### **Zubereitung:**

Bereiten Sie ein Karottenpüree vor, indem Sie in einem Topf die Karotte mit dem Zucker und etwas Wasser zum Kochen bringen. Wenn sie gut gekocht ist, geben Sie sie in den Mixer, fügen den Essig hinzu, mischen alles und legen es vorerst beiseite.  
Geben Sie in eine andere Schale den griechischen Joghurt und fügen Sie das Karottenpüree hinzu. Mischen Sie alles und legen Sie es vorerst beiseite. Öffnen Sie die Austern, entfernen Sie das Fleisch aus der Schale und legen Sie es vorerst beiseite. Bereiten Sie den Teller vor, indem Sie zuerst die Joghurtcreme, dann das Fleisch der Austern und schließlich den Forellenkaviar darauf legen, um dem Ganzen Farbe zu geben.