

Ostra del Delta *amb crema de cibulet*

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta

100 gr. de nata líquida

2 cullerades soperes de vi blanc sec

1 escalunya

2 cullerades soperes de cibulet picat

sal

pebre

Preparació:

Obriu les ostres, i poseu-les en una safata de forn.

En una olla a part, poseu-hi la nata líquida, afegiu-hi el vi blanc, la escalunya picada molt fina i reduïu-ho molt lentament. Afegiu-hi el cibulet i saleu-ho molt lleugerament.

Un cop preparada la reducció, aboqueu-la per sobre les ostres, que prèviament heu col·locat a la safata, i gratineu-les tres minuts amb forn prèviament calent. Serviu-ho tot seguit.

RAFA

Austern aus dem Delta **mit Schnittlauchcreme**

Zutaten (4 Personen):

12 Austern aus dem Delta

100 g Sahne

2 Esslöffel trockener Weißwein.

1 Schalotte

2 Esslöffel klein gehackter Schnittlauch

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Putzen und öffnen Sie die Austern. Legen Sie sie auf ein Backblech.

Geben Sie die Sahne in einen Topf, fügen Sie den Weißwein, die sehr klein gehackte Schalotte hinzu und lassen Sie alles sehr langsam einkochen.

Fügen Sie den Schnittlauch zur eingekochten Sauce hinzu und salzen Sie sehr leicht.

Nachdem Sie die eingekochte Soße vorbereitet haben, verteilen Sie diese über die Austern auf dem Blech und gratinieren Sie sie im vorgeheizten Ofen. Servieren Sie sogleich.