

Flam d'Ostra del Delta amb salsa de galeres

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta
200 g de galeres
1/2 litre de llet
3 ous
1 ceba
1 dent d'all
3 cullerades d'oli d'oliva
Sal
Pebre
Verdures al gust

Preparació:

Salpebreu i saltejeu les ostres juntament amb l'all i la ceba. A continuació prepareu un flam seguint els punts tradicionals amb les ostres, la llet, els ous, fiqueu-ho als motlles i poseu-ho al forn, al bany Maria, durant uns 40 min. a 180°C.

Apart, prepareu una salsa amb verdures de l'horta al gust, ficant de base 200 g de galeres.

Un cop estigui el flam, banyeu el mateix amb la salsa i, a continuació, serviu.

FLAMINGO

pudding aus Austern aus dem Delta mit Heuschreckenkrebssoße

Zutaten (4 Personen):

12 Austern aus dem Delta
200 g Heuschreckenkrebs
1/2 Liter Sahne
3 Eier
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Löffel Olivenöl
Salz
Pfeffer
Gemüse nach Geschmack

Zubereitung:

Salzen und pfeffern Sie nach Geschmack und dünsten Sie die Austern mit dem Knoblauch und der Zwiebel. Bereiten Sie dann auf herkömmliche Weise einen Pudding mit den Austern, der Milch und den Eiern zu. Geben Sie ihn in Formen und stellen Sie diese gleich im Wasserbad bei 180° ungefähr 40 Minuten lang in den Ofen. Bereiten Sie getrennt nach Geschmack eine Soße mit Gartengemüse vor, wobei Sie mit 200 g Heuschreckkrebssauce rechnen müssen. Wenn der Pudding fertig ist, übergießen Sie ihn mit der Soße und servieren ihn sogleich.