

## **Rezept des Monats**

### **April 2009**

#### **Austernsuppe**

für 4 Personen:

20 Austern

ca. 100 gr. Zwiebeln, 60 gr. Schalotten gewürfelt

200 ml trockener Weißwein

75 gr. Butter

1 TL Currypulver (scharf oder mild nach Geschmack)

4 Eigelb, 150 ml Sahne

1 Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten, gehackte Petersilie

Salz, evtl. weißer Pfeffer

Austern über einer Schüssel öffnen und auslösen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Austernwasser fein sieben oder filtern.

Wein erhitzen und das Austernfleisch darin ziehen lassen bis es stockt, Austern beiseite stellen.

Zwiebeln und Schalotten in der Butter anschwitzen, mit Currypulver würzen und ½ Minute weiter ziehen lassen. Mit der Austernflüssigkeit, dem Wein und ¼ l Wasser ablöschen, dann 6-8 Minuten köcheln lassen.

Eigelb und Sahne separat kräftig verrühren.

Die Suppe durchsieben, noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und dann die Ei/Sahnemischung einrühren. Nicht mehr aufkochen!

Nach Geschmack salzen (Vorsicht!) und evtl. etwas pfeffern.

Austern und Suppe auf (möglichst vorgewärmte) Teller geben und mit Frühlingszwiebel und Petersilie bestreuen. Mit Baguette servieren.