



# Gebackene Austern auf gebuttertem Blattspinat

- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });
```

Der extravagante Snack auf Ihrem Snack Buffett, der jedem schmeckt

## Zutaten

- 24 taufrische Austern, Größe 6/0
- (z. B. Sylter, Imperial oder Belon Austern)
- 500 g frischen, jungen Blattspinat
- 1 - 2 Schalotten
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- Frisch geriebenes Weißbrot ohne Rinde (Mide Pain)
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Vorbereitung der Austern:

### Schritt3

Die taufrischen, gut beschwerten Austern mit einem Austernmesser / Austernbrecher öffnen und zunächst die "Geruchsprobe" machen; soll heißen: Sie sollten frisch nach Meerwasser riechen, gut in Meerwasser liegen und keinerlei Verfärbungen aufweisen.

### Schritt4

Nachdem die Schale geöffnet ist, schneidet man den oberen und den unteren Schließmuskel vorsichtig von den beiden Schalen durch, ohne die Auster zu verletzen.

### **Schritt5**

Danach entferne ich den so genannten "Bart" der die eigentliche Auster umschließt.

### **Schritt6**

(Die untere, gewölbte Seite verwahren, um darin später anzurichten)

### **Schritt7**

Die Austern selber auf Küchenkrepp legen, anschließend leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt8**

Durch aufgeschlagenes Ei mit etwas Wasser verquirlt, ziehen und mit dem "Mide Pain" umhüllen. Das Brot gut andrücken, aber nicht zu dick panieren.

### **Schritt9**

Der Blattspinat:

### **Schritt10**

Den Blattspinat mehrfach waschen, putzen und von den großen Stielen befreien;auf ein Küchentuch legen, trocknen.

### **Schritt11**

Die gehackten Schalotten und den Knoblauch in reichlich Butter glasig angehen lassen. (Frischer Spinat "lechzt" nahezu nach Butter)

### **Schritt12**

Die vorbereiteten Spinatblätter dazu geben und Alles recht kurz

### **Schritt13**

"al dente" schmoren.

### **Schritt14**

Salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss würzen.

### **Schritt15**

Ca. 2 Tl pro Schalein in die runden Austernschalen geben, .

### **Schritt16**

Nunmehr die Austern in heißem Olivenöl oder auch Butter goldgelb heraus braten und auf dem Blattspinat anrichten, etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber reiben, sofort servieren.

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Eine ausreichend große Platte ca. 2cm dick mit Kochsalz streuen und eine Stoffserviette darüber geben.

### **Schritt19**

(Hat den Vorteil, dass die Austernschalen auf der Platte nicht wackeln)

### **Schritt20**

Dann die angerichteten Austernschalen placieren

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** edel, snack buffett, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-austern-auf-gebuttertem-blattspinat/>