



Sylter Royal Austern, mariniert, auf Avocadocrème

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ausgefallen, edel, exquisit, aus der Sterne Küche, für den besonderen Anlass

Zutaten

- 12 Stück 5/0 Austern z. B. Sylter Royal
- Für die Austernmarinade:
 - Saft von 1vLimette
 - 3 Spritzer Tabasco
 - 6 EL guter Ketchup
 - 1 rote Zwiebel, sehr fein geschnitten
 - 1/2 Bund Koriander, gewaschen, gezupft, gehackt
- Für die Avocadocrème:
 - 2 schöne reife, aber noch feste Avocados
 - 6-7 EL Bio Joghurt mit 0,3 % Fett
 - Saft von 1vLimette
 - 2 vollreife Tomaten, gehäutet, entkernt, in kleinen Würfeln
 - Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Den Saft von 1 Limette, den Ketchup, die recht fein geschnittenen Zwiebeln und Tabasco mit dem gehackten Koriander verrühren. Das Seewasser aus den geöffneten Austern sammeln, durch eine Kaffee Filtertüte passieren und zu Marinade geben.

Schritt3

Die Austern etwa 20 - 30 min. darin marinieren.

Schritt4

Die Avocadocreme:

Schritt5

Die Avocados halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch heraus lösen.

Schritt6

Mit dem Joghurt, Saft einer Limette, Salz und Pfeffer pürieren, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gern richte ich meine Austern schichtweise in Cocktail - oder Whiskey Gläsern an.

Schritt9

In der Reihenfolge:

Schritt10

1 Schicht Avocado Crème, eine Schicht „Tomate concassée“ und

Schritt11

3-4 ausgelöste Austern ohne Bart.

Schritt12

Darüber noch einige Tropfen von der Marinade und ein Korianderblättchen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** avocadocrème, edel, für den besonderen anlass

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sylter-royal-austern-mariniert-auf-avocadocreme/>