



Gegrillte Austern

Für 6 Personen mit Knoblauch-Thymian-Butter

ZUTATEN

12 frische große Austern

Für die Butter:

60 g Butter

1 EL fein gehackter Knoblauch

2 TL Balsamico Essig

4 EL Weißwein

2 TL fein gehackter Thymian

¼ TL Meersalz

Zubereitung

1. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter erhitzen und den Knoblauch darin 2 Minuten anbraten, bis er Farbe annimmt.
2. Essig und Wein hinzufügen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
3. Vom Feuer nehmen und die restliche Butter mit dem Schneebesen unterschlagen.
4. Mit Salz und Thymian würzen.
5. Die Austern mit der flachen Seite nach oben mit einem Küchentuch fassen. Mit der Spitze eines Austermessers am Scharnier einstechen und die beiden Schalenhälften ablösen. Die obere flache Schale wegwerfen.
6. Den Grill auf direkte hohe Hitze (ca. 230 °C) vorheizen.
7. Die Austern nun mit einem Löffel der Gewürzbutter füllen und auf den heißen Rost stellen, vom Grill nehmen sobald der Saft zu köcheln beginnt.

<u>Hilfsmittel:</u>	Pfanne
<u>Vorbereitungszeit:</u>	20 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 1 Minute
<u>Grillmethode:</u>	direkte, große Hitze (ca. 230 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	mittel