

Überbackene Austern mit Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 5 min.



Zutaten

- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve Des Crémiers
- 8 Austern
- 100 g Crème fraîche AOP Isigny
- 2 Frühlingszwiebeln
- ¼ Flasche Crémant Calixte
- 1 kg grobes Salz
- Dill
- 200 g Paniermehl

Zubereitungsschritte





1. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in Ringe.
2. Schneiden Sie den Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers in kleine Stücke.
3. Verrühren Sie in einer Schüssel die Crème Fraîche und 10 cl Crémant.
4. Öffnen Sie die Austern.
5. Legen Sie grobes Salz auf den Boden des Pfännchens.
6. Legen Sie eine oder zwei Austern (mit Schale) in das Pfännchen.
7. Auf jede Auster geben Sie: einen Löffel der Sahne-Cremant-Mischung, dann einige Stückchen Camembert, Frühlingszwiebeln und eine Prise Paniermehl.
8. Lassen Sie sie plus/minus 5 Minuten unter dem Grill garen.
9. Nach dem Kochen eine Spitze Dill auflegen