Champagneraustern
Kleine Schlemmereien!

12 Austern öffnen und das Fleisch herausheben.
In einem Topf **Butter** schmelzen. Das schöne Grün **1 Frühlingszwiebel** in feinste Ringlein schneiden und **1 TL Estragon**, fein geschnitten, und **einige Minzeblättchen**, zerzupft, zugeben und andünsten. **3 dl Champagner** und **Pfeffer aus der Mühle** zufügen und aufkochen. Köcheln, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. **Eiskalte Butter in Flöckchen** einschwingen, bis die Sosse dick und sahnig ist.
Die Austern dazu legen und vorsichtig erhitzen. Die Austern mit einem Löffel herausnehmen, in die Schalen zurücklegen und mit Sosse bedecken.
Das optimale Getränk dazu? Die Champagnerflasche ist doch noch nicht leer, oder etwa doch?