

*Überbackene Austern mit kreolischer und
Béarnaise-Sosse
Der sinnlichen Auster Ehre angetan!*

Zuerst je **1 dl kreolische** und **1 dl Sosse Béarnaise** zubereiten.

12 Austern öffnen und auf einem Blech anordnen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und **½ dl weissen Wein** darüber träufeln. Für zwei Minuten unter den nicht zu heissen Ofengrill stellen.

Je 1 TL kreolische Sosse und dann 1 EL Sosse Béarnaise auf die Austern löffeln. Für weitere zwei Minuten unter den diesmal heissen Ofengrill stellen, bis die Sosse Béarnaise braun gesprenkelt ist.

Sofort auftragen und von fernen Welten träumen!

