

Austern in Cidresahne

Die Auster sahnig und samtig!

12 Austern öffnen und das Fleisch herausheben. **1 dl Cidre** im einem Pfännchen aufkochen und die Austern darin eine Minute garen. Herausheben und zurück in die Schalen legen.

1 dl Vollrahm unter den Cidre rühren und alles um knapp einen Drittel einköcheln.

Die Sosse mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und **eiskalte Butter** in kleinen Würfelchen unterschlagen, bis die Sosse bindet.

Die Austern mit der Sosse beträufeln und mit **½ Bund Schnittlauch**, in Röllchen, bestreuen.

