

AUSTER IN SAURER VANILLE-BOUILLON



FÜR 4 PERSONEN

DIE AUSTERN

Auster Nummer 0 4 Stück

Die Austern vorsichtig **öffnen**.

Aus der Schale **lösen**, gut **abspülen** und auf Küchenpapier **legen**.

Das Meerwasser **filtrieren** und **aufbewahren**.

VANILLE-BOUILLON

Knoblauchzehe 1/2 Stück

Schalotte 1 Stück

Champignons 120g

Weißwein 20 cl

Gemüsebrühe 20 cl

Dill* 1/2 Bündel

Kampot Pfeffer 3 Körner

Pinienessig 1 Esslöffel

Vanilleschote **NOROHY** 1 Stück

**etwas für die Dekoration aufbewahren*

Knoblauch, Schalotte, Champignons und Dill klein **schneiden**, den Pfeffer **zerstoßen**.

Mit dem Weißwein 15 Min. lang **kochen**, anschließend die Gemüsebrühe sowie das gefilterte Meerwasser **hinzufügen**.

Die Vanilleschote **auskratzen**, anschließend die leere Norohy-Vanilleschote in die Bouillon **geben**.

Sanft **köcheln** und 10 Min. lang **reduzieren** lassen.

Die Bouillon **filtrieren**.

Den Pinienessig sowie das Norohy-Vanillemark **hinzufügen**.

Die Bouillon in einem luftdichten Behälter kühl **stellen**, damit die Aromen der Vanille erhalten bleiben.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Granny-Smith-Apfel 1 Stück

Haselnussöl nach Belieben

Den Granny-Smith-Apfel **schälen** und in kleine Würfel **schneiden**.

Die Auster in ihre Schale **legen**, die gut gekühlte Bouillon und die kleinen Apfelwürfel **hinzufügen**.

Mit einigen Tropfen Haselnussöl beträufeln und etwas Dill **bestreuen**. Das Vanillemark **gut sichtbar** auf der Auster anrichten.

