

Gratinierte Austern Oysters Kirkpatrick

Zutaten : (für 2 Portionen)

1	kg	grobes Meersalz,
12		frische Austern,
4		Scheiben Frühstücksspeck,
2	EL	Butter,
4	EL	Ketchup,
1	EL	Worcestershire Sauce,
4	EL	frisch geriebener Parmesan,

Zubereitung :

Den Frühstücksspeck ohne Fett knusprig braten und zerbröseln. Den (Backofen) Grill vorheizen und den Rost etwa 10 cm unter der Hitzequelle hineinschieben. Das grobe Meersalz etwa 1 cm hoch in eine feuerfeste Form geben. Die Austern öffnen, die Flüssigkeit ablaufen lassen. Die Austern in das Salz drücken damit sie einen guten Stand haben und mit Butterflöckchen belegen. Die Austern für 5 Minuten unter den Grill schieben bis sie sich am Rand leicht wellen.

Das Ketchup mit der Worcestershire Sauce verrühren. Die Austern mit dem zerbröselten Frühstücksspeck bestreuen, Auf jede Auster etwa einen Teelöffel der Sauce geben und jeweils einen knappen Teelöffel Parmesan darüber streuen. Die Austern nochmals für etwa 3 bis 4 Minuten unter den Grill schieben bis die Sauce leichte Blasen wirft.

