

Petxines farcides d'Ostres del Delta

Ingredients (4 persones):

20 ostres del Delta
2 cebes
6 ous
2 gots de nata per a cuinar
1 cullerada de Maizena
1 cullerada de mantega
1 branqueta de julivert
Sal i pebre blanc

Per a la decoració

1 enciam arriolat
400 g. de marisc variat
(musclos, cloïsses...)
1 llimona
Oli d'oliva
Sal

Preparació:

Obriu les ostres al vapor. Traieu-ne les closques i piqueu la carn amb les cebes fins que quedi una mescla molt fina. Bateu 4 ous sencers, afegiu-hi 2 rovells d'ou, la nata i la maizena, i torneu a batre-ho tot; salpebreu-ho al gust i barregeu-ho amb la mescla anterior.

Unteu de mantega uns motlles amb forma de petxina, farciu-los amb la preparació anterior i poseu-los al forn, prèviament escalfat a 180°, durant 25 minuts fins que qualli. Deixeu-los refredar, traieu-ho del motlle i reserveu-ho.

Per a la decoració dels plats:

Talleu i reserveu l'enciam arriolat. Netegeu els marisc variat, coeu-ho al vapor i reserveu-ho. Bateu dues cullerades d'oli d'oliva amb un polsim de sal i unes gotes de llimona. Reserveu-ho. Poseu l'enciam arriolat tallat al plat, el marisc cuit, a continuació amaniu-ho tot amb l'oli i col·loqueu les petxines al centre.

Mit Austern aus dem Delta gefüllte Muscheln

Zutaten (4 Personen):

20 Austern aus dem Delta
2 Zwiebel
6 Eier
2 Glas Sahne zum Kochen
1 Löffel Maismehl
1 Löffel Butter
1 Büschel Petersilie
Salz und weißer Pfeffer

Zur Dekoration

1 Winterendivie
400 g verschiedene
Meeresfrüchte
(Miesmuscheln,
braune Venusmuscheln)
1 Zitrone
Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Öffnen Sie die Austern unter Dampf. Trennen Sie das Fleisch von den Schalen und hacken Sie es zusammen mit den Zwiebeln, bis Sie eine sehr feine Mischung erhalten. Schlagen Sie 4 ganze Eier, fügen Sie zwei Eidotter, Sahne und das Maismehl hinzu. Schlagen Sie alle Zutaten, salzen und pfeffern Sie nach Geschmack und mischen Sie alles mit dem Fleisch der Austern und den Zwiebeln, die Sie schon vorbereitet haben.

Bestreichen Sie einige Muschelformen mit Butter, füllen Sie sie mit der vorbereiteten Mischung und geben Sie diese bei 180° ungefähr 25 Minuten lang in den vorgeheizten Ofen, bis sie gerinnt. Lassen Sie sie abkühlen, nehmen Sie sie aus den Formen und legen Sie sie vorerst beiseite.

Für die Dekoration der Teller:

Putzen und schneiden Sie die Winterendivie und legen Sie sie vorerst beiseite. Putzen Sie die verschiedenen Meeresfrüchte, dämpfen Sie sie und legen Sie sie vorerst beiseite. Vermischen Sie zwei Löffel Olivenöl mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Zitronensaft. Legen Sie es vorerst beiseite. Geben Sie auf den Servierteller die Winterendivie und die verschiedenen gekochten Meeresfrüchte. Machen Sie alles mit Öl an und geben Sie die Muscheln in die Mitte