

Italienische Rezepte

Ostriche all'Italiana GEBACKENE AUSTERN, PANIERT

Anzahl: 4 -6 Personen

Stichworte: Frutti, Italien, Mare, Secondo

2 Essl. Butter		- Wurzelpetersili
1 cup Frische Weißbrotkrumen (aus etwa 3 Scheiben - Meterbrot)	24	Frisch aus der Schale - genommene - oder konservierte Austern
1 Teel. Feingehackter Knoblauch	3	Essl. Frisch geriebener - italienischer Parm
2 Essl. Feingehackte frische - Petersilie - möglichst die - glattblättrige	2	Essl. Butter, in kleine Flöckchen - geschnitten

Den Backofen auf etwa 250° vorwärmen. Eine feuerfeste Servierschüssel oder eine flache, feuerfeste Form wählen, die gerade groß genug ist, die Austern in einer Schicht (etwa 20 mal 25 oder 30 cm) zu fassen, Die Form gut mit Butter einfetten. In einer schweren Pfanne von 15 bis 20 cm Durchmesser zwei EL Butter bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Wenn sich der Schaum gelegt hat, die frischen Weißbrotkrumen und den Knoblauch hinein geben und 2 bis 3 Minuten in der Butter braten, bzw. bis sie knusprig und goldbraun sind. Dann die fein gehackte Petersilie dazutun. Mit ungefähr 2/3 Tasse dieser Mischung den Boden der Form bedecken, darüber die Austern schichten. Die übrigen Brotkrumen mit dem geriebenen Käse vermischen und über die Austern verteilen. Kleine Butterflöckchen auf das Ganze geben. Die Austern im obersten Drittel des Backofens 12 bis 15 Minuten lang backen, bzw. bis die Brotkrumen goldbraun sind und der Saft in der Form brodelt. Sofort als Hauptgericht oder auch als Vorgericht auftragen.