

## *Ostra del Delta en "deuxell" de xampinyons*

### **Ingredients (4 persones):**

8 ostres del Delta  
1/2 ceba  
100 g de xampinyons  
50 cl. de crema de llet  
Oli d'oliva  
Mantega  
Sal  
Pebre

### **Preparació:**

Netegeu les ostres, obriu-les, traieu-ne la closca de sobre, col·loqueu-les en una safata i reserveu-les. Trinxeu la ceba a talls petits i daureu-la amb oli en una paella. Un cop daurada, afegiu-hi els xampinyons prèviament trinxats i deixeu-los daurar. A continuació afegiu-hi la crema de llet, salpebreu i remeneu-ho tot fins que redueixi i s'espesseixi.

Un cop feta la salsa, aboqueu-la per sobre l'ostra crua, afegiu-hi un xic de mantega i poseu la plata al forn a 175° durant 3 min.

## **Austern aus dem Delta mit Champignons „deuxell“**

### **Zutaten (4 Personen):**

8 Austern aus dem Delta  
1/2 Zwiebel  
100 g Champignons  
50 cl. Sahne  
Olivenöl  
Butter  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Putzen Sie die Austern, öffnen Sie sie, entfernen Sie die obere Schale, geben Sie sie auf ein Tablett und legen Sie sie vorerst beiseite.

Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Stücke und bräunen Sie sie in einer Pfanne mit Öl goldgelb an. Geben Sie zuvor geschnittenen Champignons hinzu und lassen Sie sie goldgelb anbräunen. Geben Sie jetzt die Sahne hinzu, salzen und pfeffern und umrühren, bis alles einkocht und sich verdickt.