

Ostres del Delta a la crema de iogurt

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta
25 g de pastanagues
100 g de iogurt grec
12 g de sucre
2 cullerades de vinagre
Soja líquida
Caviar de truita

Preparació:

Prepareu un puré de pastanaga, posant a coure en una cassola la pastanaga amb el sucre i un xic d'aigua. Quan estigui ben cuita, passeu-la per la batidora, afegiu el vinagre, barrejeu i reserveu.

En un altre bol poseu el iogurt grec i incorporeu el puré de pastanaga. Remeneu i reserveu.

Obriu les ostres, treieu la carn de la closca i reserveu.

Munteu el plat posant al fons la crema de iogurt, a sobre la carn de les ostres i al damunt el caviar de truita per donar-li color.

Austern aus dem Delta mit Joghurtcreme

Zutaten (4 Personen):

12 Austern aus dem Delta
25 g Karotten
100 g griechischer Joghurt
12 g Zucker
2 Löffel Essig
Flüssigsoja
Forellenkaviar

Zubereitung:

Bereiten Sie ein Karottenpüree vor, indem Sie in einem Topf die Karotte mit dem Zucker und etwas Wasser zum Kochen bringen. Wenn sie gut gekocht ist, geben Sie sie in den Mixer, fügen den Essig hinzu, mischen alles und legen es vorerst beiseite.

Geben Sie in eine andere Schale den griechischen Joghurt und fügen Sie das Karottenpüree hinzu. Mischen Sie alles und legen Sie es vorerst beiseite. Öffnen Sie die Austern, entfernen Sie das Fleisch aus der Schale und legen Sie es vorerst beiseite.

Bereiten Sie den Teller vor, indem Sie zuerst die Joghurtcreme, dann das Fleisch der Austern und schließlich den Forellenkaviar darauf legen, um dem Ganzen Farbe zu geben.