

**Austern mit Zitrone und Vinaigrette**  
**Les huîtres en citron et vinaigrette**

*Austern nach Belieben*  
*Zitrone*  
*Vinaigrette*  
*Rote Zwiebel*  
*Salz, Pfeffer aus der Mühle*  
*Pelfort Essig*



- *Die Austern unter kalten fließendem Wasser gründlich abspülen*
- *Mit einem schmalen Messer (kleines Küchenmesser) oder speziellem Austernmesser die Austern öffnen und auf einer Platte mit einerigen Algen und, oder Crash-Eis dekorieren*
- *Die Zitrone vierteln und dazu anrichten*

*Vinaigrette*  
*Rote Zwiebel schälen, Keim herauslösen und die Zwiebel beliebig fein hacken, leicht salzen und – nach Geschmack – Pfeffer aus der Mühle dazugeben; beiseite stellen und ziehen lassen; danach mit Essig verfeinern*

*Dazu passt:*

- *Baguette, Schwarzbrot*
- *Vin blanc - Typ Chablis, Sancerre oder ein Juracon*