

Austern mit Zitrone und Vinaigrette **Les huitres 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 eineigen 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*