

## MARINIERTE AUSTERN

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	12	Küchenfertige (!) Austern	Unter fließend kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
2	2	Schalotten	Schälen und in feine Würfel schneiden.
3	3-4 EL	(Traubenkern-) Öl	In einer breiten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten.
4	Alle	Austern	Zufügen und anbraten.
5	Ca. 100 ml	Johannisbeerlikör (Cassis)	Zusammen mit
6	Ca. 200 ml	Rotwein	In die Pfanne geben und solange durchrühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
7	2-3 Zweige	Thymian	Von den Stielen befreien und klein hacken.
8	Den ganzen	Thymian	Zusammen mit
9	1 TL	Balsamico-Essig	Und
10	4-5 EL	Sonnenblumenöl	In die Pfanne geben, alles gut durchrühren und in einer Schüssel zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren lassen.
11	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen.