

Loup de mer mit Austern, Apfel und Calvadossauce

	Für 4 Personen:		
4	Dicke Scheiben Loup de mer à 150 g		- Den Loup de mer in heißem Öl auf der Haut ohne zu wenden etwa 6 Minuten braten und dann würzen.
2 EL	Olivenöl		
	Meersalz		- Die Austern öffnen, Wasser abschütten und das Muskelfleisch aus der Schale trennen.
	Pfeffer		
4	dicke Austern, 400 g		
½	Apfel mit Schale		- Für die Sauce den Apfel in dünne Scheiben schneiden und in Butter langsam dünsten. Mit den weiteren Zutaten kochen, mixen und durch einen Haarsieb streichen. Nur mit Pfeffer würzen, da die Austern sehr salzhaltig sind.
	Apfel-Calvados-Sauce:		
1	sauren Apfel		
1	Butter		
1 TL	Honig		
50 ml	Apfelsaft		
2 cl	Calvados		- Mit den Apfelstreifen garnieren. Einen EL Apfel-Calvados-Sauce über jede Auster verteilen. Rasch mit Hilfe einer Lötlampe gratinieren und sofort servieren.
50 g	Crème fraîche		
1	Apfel		
	Butter		
	Zucker		- Den Apfel waschen, und das Kerngehäuse ausstechen. Mit der Schale in 4 Scheiben à 1,5 cm Dicke schneiden. Mit Butter und Zucker von beiden Seiten braten.
1	Fenchelknolle		
1 Glas	Apfelsaft		
2 EL	Olivenöl		
	Salz		
	Pfeffer		- Den Fenchel waschen, schälen und mit der Aufschnittmaschine schneiden. Mit Olivenöl und Apfelsaft garen und abschmecken.
			- Zum Anrichten die Apfelscheibe seitlich auf den Teller legen. Die Auster mittig auf das ausgestochene Loch setzen. Den Fenchel daneben anrichten und mit der Apfel-Calvados-Sauce umranden. Den Loup de mer mit der Hautseite nach oben auf den Fenchel legen.