

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2017

Rezept Sendung Radio BeO vom 7. August 2017,

Fats Waller's überbackene Austern „Rockefeller“

Rezept:

1. Zutaten Austern:

4 Austern
1 TL Zitronensaft
1 EL Butter

Zubereitung:

- Schalen öffnen, am besten geht es wenn man die Auster mit der runden Seite nach unten in einem Küchentuch in die Hand nimmt und mit einem Austernmesser oder dem Schraubenzieher des Militärmessers den Deckel abhebt. Vor dem Herauslösen der Austern allfällige Splitter entfernen. Die Schalen, Austern und die Flüssigkeit in separaten Schüsseln beiseite stellen.
- In einer Pfanne die Butter auf kleinem Feuer zergehen lassen, den Zitronensaft und die abgeseibte Austernflüssigkeit dazu geben und bei geringer Hitze die Austern ca. 2 Minuten pochieren.
- Austern und Flüssigkeit gesondert beiseite stellen.

2. Zutaten Béchamel Sauce für Meeresfrüchte:

40 g Butter
50 g Mehl
5 dl Milch
2 dL Austernflüssigkeit
1 El Pernod
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
1 El Maizena weiss in 1 dl Weisswein aufgelöst
100 g Parmesan
200 g Crème fraîche

Zubereitung:

- Butter bei mittlerer Hitze zerlassen, mehl hineinstreuen und unter Rühren anschwitzen bis die Mischung keine Blasen mehr zeigt.
- Kalte Milch nach und nach unterrühren. Austernflüssigkeit und Pernod unterrühren.
- Parmesan dazugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Weisswein und Maizena hinzugiessen gut umrühren und die Flüssigkeit einmal kurz aufkochen und abkühlen lassen.
- Crème fraîche drunter ziehen.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2017

3. Zutaten Spinat Bett

½ kg Blattspinat (tiefgekühlt)
1 Bund Frühlingszwiebeln, fein gehackt
½ Selleriestange fein gehackt
100 g Butter
3dl Béchamel, ca. die Hälfte von 27.

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebeln sowie Sellerie leicht andünsten.
Den halb aufgetauten Blattspinat grob hacken, hinzufügen und dünsten bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Die Béchamel untermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erkalten lassen.

4. Gratinieren der Austern

Backblech mit ½ cm Salz am besten grober Meersalz auslegen.

24 Austernschalen (bauchseitig) auf Salzbett legen und zu $\frac{3}{4}$ mit Spinat füllen.

Pochierte Austern auf Spinat placieren.

Béchamelsauce auf Austern verteilen.

Ofen auf 250 ° vorheizen und Austern 4 Minuten gratinieren

Bon Appetit!