

Rockefeller-Austern

Dieses Rezept zeigt eine der beliebtesten Zubereitungsarten für Austern. Bei den sogenannten Rockefeller-Austern werden die Muscheln mit Spinat gratiniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

12 Stk. Austern
5 ml Pastis
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Scheibe Weißbrot (altes)
1 Bund Petersilie
75 g Butter
1 Bund Blattspinat
1 Bund Sellerie
100 g Speck (gewürfelt)
1 EL Worcestershiresauce
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Um Rockefeller-Austern zuzubereiten, zunächst die frischen Austern vorsichtig öffnen und

von der Schale ablösen, dabei das Austernwasser auffangen. Den Backofen auf 200°C (Oberhitze) vorheizen.

2. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Spinat und Selleriegrün gründlich waschen, etwas abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.
3. Das Austernwasser in einem großen Topf mit 1/3 der Butter zum Kochen bringen und die Austern darin ca. 30 Sekunden ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und jede Auster auf eine Schalenhälfte setzen, Sud noch aufheben.
4. Die Hälfte der restlichen Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Spinat, Petersilie, Selleriegrün und den Austernsud dazugeben und einkochen lassen.
5. Weißbrot klein krümeln und zu dem Gemüse geben, so dass die Flüssigkeit gebunden wird. Mit Pastis und Worcestershiresauce abschmecken. Eine kleine Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen, dann unter die Masse rühren.
6. Die Gemüse-Speck-Mischung gleichmäßig auf den Austern verteilen und mit etwas übriggebliebenem Weißbrot bestreuen. Die restliche Butter zerlassen und über die Austernhälftenträufeln.
7. Eine Auflaufform ca. 1 cm hoch mit Meersalz füllen und im Backofen erhitzen. Die Austern hineinsetzen und ca. 5 Minuten überbacken. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Wer die Rockefeller-Austern gerne weniger "mächtig" zubereiten möchte, kann den Speck einfach weglassen.