

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Rezept Sendung Radio BeO vom 2. Dezember 2024,

Fats Waller's überbackene Austern „Rockefeller“



Rezept: für 4 Personen

Zutaten Austern:

24 Austern

1 TL Zitronensaft

1 EL Butter

Zubereitung:

- **Austern öffnen:** Die Auster mit der runden Seite nach unten in ein Küchentuch legen und in der Hand halten. Mit einem Austermesser oder dem Schraubenzieher eines Militärmessers den Deckel vorsichtig abheben. Dabei entstehende Splitter entfernen, bevor die Auster herausgelöst wird. Die Schalen, Austern und die Flüssigkeit in separate Schüsseln geben und beiseite stellen.
- **Zubereitung:** In einer Pfanne die Butter bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Zitronensaft und die durch ein Sieb abgegossene Austernflüssigkeit hinzufügen. Die Austern in der Mischung bei geringer Hitze etwa 2 Minuten pochieren.
- **Weiterverarbeitung:** Austern und die Flüssigkeit getrennt beiseite stellen.

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 in 1 dl Weisswein aufgelöst

100 g Parmesan

200 g Crème fraîche

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Zubereitung:

- Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Das Mehl einstreuen und unter Rühren anschwitzen, bis die Mischung keine Blasen mehr bildet.
- Kalte Milch nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen. Anschließend die Austernflüssigkeit und Pernod einrühren.
- Den Parmesan hinzufügen und gut vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Weißwein und Maizena hinzufügen, gründlich umrühren und die Flüssigkeit einmal kurz aufkochen lassen. Danach abkühlen lassen. Zum Schluss die Crème fraîche unterziehen.

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.

Gratinieren der Austern

- Ein Backblech mit einer ½ cm dicken Schicht Salz, idealerweise grobem Meersalz, auslegen.
- 24 Austernschalen (bauchseitig) auf das Salzbett legen und zu ¾ mit Spinat füllen.. Die pochierten Austern auf den Spinat setzen.
- Béchamelsauce gleichmäßig über die Austern verteilen.
- Den Ofen auf 250 °C vorheizen und die Austern für 4 Minuten gratinieren.

Bon Appetit!
