Austern Rockefeller (Oysters Rockefeller)

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Edle, ausgefallene Fingerfood

Zutaten

- 24 Austern (frisch und geöffnet)
- 200 g frischer Spinat
- 3 Frühlingszwiebeln

- ½ Stange Bleichsellerie
- 20 g glatte Petersilie, gehackt
- 1/ 2 Tl Estragon
- 30 g Weißbrot, fein gerieben
- 50 - 60 g Markenbutter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Tabasco
- 3 EL Pernod

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen zunächst auf 200° C vorheizen.

Schritt2

Spinat waschen, putzen und grob hacken. Frühlingszwiebeln und Sellerie klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln und Bleichsellerie in der Butter glasig anschwitzen und den grob gehackten Spinat, den Estragon und die Petersilie dazu geben. 3 - 4 min. zusammen schwitzen, schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und für weitere 2 Min. das geriebene Weißbrot schwitzen lassen. Herzhaft mit Pernod und Tabasco abschmecken.

Schritt3

Das flache Backblech gleichmäßig, etwa 3 - 4 cm hoch mit Speisesalz füllen und die tiefen Austernschalen darauf placieren. Jeweils wieder 1 Auster hinein geben und 1 Tl der Gemüse - Kräuter - Mischung darüber verteilen. Für ca. 10 min. im Backofen in der obersten Schiene gratinieren.

Schritt4

Gern streue ich etwas frisch geriebenen Parmesan und einige Butterflöckchen darüber und gratiniere alles 10 min. im Backofen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** ausgefallen, austern, edel, spinat

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/austern-rockefeller-oysters-rockefeller/