Hoofdgerechten / Verenigde Staten

Oesters Rockefeller

Mollige rauwe oesters gebakken op hun halve schelp onder een deken van romige spinazie, Pernod en gouden broodkruimels - het grote New Orleans-voorgerecht van 1899, net zo rijk als zijn naamgenoot.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 12 oesters Verse oesters met de halve schelp, gepeld (met de kop naar boven)
- ☐ 0,5 delen Sjalotten en knoflook, samen fijngehakt
- ☐ 0,3 delen Pernod of Ricard anijslikeur
- ☐ 0,1 delen Verse dragon, alleen de bladeren, fijngehakt
- ☐ 3 delen Babyspinazie, gewassen en gedroogd
- ☐ 0,5 delen ongezouten boter
- ☐ 0,5 delen Slagroom
- ☐ 0,5 delen Panko-paneermeel en fijn geraspte Parmezaanse kaas, gemengd 2:1

Zo maak je het.

01 Smelt de boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gehakte sjalot en knoflook toe. Zweet zachtjes gedurende 4-5 minuten, vaak roerend, tot het volledig doorschijnend, zacht en zoetgeurend is. De alliums moeten volledig in de boter oplossen; eventuele resterende knapperigheid zal onaangenaam zijn als de laatste topping over het delicate oestervlees wordt gelepeld. Licht op smaak brengen met zout.

02 Voeg de babyspinazie in grote hoeveelheden toe aan de pan en roer met een tang om elke portie te laten slinken voordat je de volgende toevoegt - het zal afnemen tot een kwart van het ruwe volume. Zodra alle spinazie geslonken is en al het verzamelde water verdampt is, giet je de Pernod erbij en laat je het sissen en inkoken gedurende 30 seconden. Voeg de room toe en zet het vuur middelhoog. Roer en laat inkoken tot het mengsel zo dik is dat een houten lepel een duidelijk kanaal langs de bodem van de pan achterlaat. Haal van het vuur, roer de dragon erdoor en breng voorzichtig op smaak met zout en cayennepeper.

03 Verwarm de oven voor op 220°C (425°F), of verwarm een grill/grill voor op de hoogste stand. Leg de oesters met hun halve schelpen op een bakplaat gevuld met steenzout of verfrommeld folie om ze waterpas te houden - een gekantelde oester verliest al zijn kostbare vloeistof. Schep een royale theelepel Rockefeller-topping over elke oester, maar laat een dunne rand van de schelp zichtbaar. De topping moet iets boven de schaalrand uitkomen. Combineer het panko-Parmezaanse mengsel en strooi gelijkmatig over elke oester.

04 Bak op 220°C gedurende 8-10 minuten, of gril gedurende 3-4 minuten, tot de broodkruimellaag diep goudbruin is en de randen van het oestervlees net beginnen te krullen. De oester zelf moet nog mollig en sappig zijn; hij kookt bijna volledig door de hitte van de topping erboven. Als u een grill gebruikt, let dan voortdurend op: deze gaat binnen een minuut van goudkleurig naar verbrand.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / oysters-rockefeller