

Στρείδια Ροκφέλερ (Oysters Rockefeller)

40-50 στρείδια | Προετοιμασία: 30 λεπτά | Ψήσιμο: 5 λεπτά | Συνολικά: 35 λεπτά

Συνταγή όπως παρουσιάζεται στο aria.gr, με αναφορά στην εκδοχή του Executive Chef Jacob Clark (Maison Premiere).

ΥΛΙΚΑ

Χορταρικά

- 450 γρ. σπανάκι
- 1 λίτρο ψιλοκομμένο νεροκάρδαμο
- 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1/2 φλιτζάνι ψιλοκομμένο μαϊντανό

Αρωματικά και λιπαρά

- 350 γρ. ανάλατο βούτυρο
- 2 κ.σ. σέλερι σε κυβάκια
- 1 κ.σ. σκόρδο λιωμένο ή ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο ξερό κρεμμύδι

Καρυκεύματα και βότανα

- 3 κ.σ. αλάτι
- 1 κ.γ. πιπέρι καγιέν
- 1 κ.γ. σπόροι μάραθου
- 1 κ.γ. αποξηραμένα φύλλα βασιλικού

Αλκοόλ

- 60 ml Pernod Anis

Φινίρισμα

- 2 κ.γ. μείγμα μπαχαρικών Sexy Spice
- Τριμμένη φρυγανιά
- Χοντρό αλάτι για το ταψί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 245°C.

Ζεματίστε το σπανάκι σε βραστό νερό για 45 δευτερόλεπτα. Κρυώστε σε παγωμένο νερό, στραγγίξτε, στίψτε πολύ καλά και ψιλοκόψτε.

Λιώστε το βούτυρο σε μεγάλο τηγάνι. Σοτάρετε ξερό κρεμμύδι, σέλερι, σκόρδο και αλάτι περίπου 2 λεπτά. Προσθέστε καγιέν, μάραθο και βασιλικό.

Προσθέστε νεροκάρδαμο, φρέσκα κρεμμυδάκια, μαϊντανό και σπανάκι και μαγειρέψτε για 1 λεπτό. Προσθέστε Pernod και Sexy Spice.

Στρώστε χοντρό αλάτι στο ταψί και στερεώστε πάνω του τα ανοιγμένα στρείδια. Πασπαλίστε με φρυγανιά και βάλτε από μία γενναία κουταλιά του μείγματος.

Ψήστε περίπου 5 λεπτά, μέχρι να σταθεροποιηθεί η επικάλυψη. Σερβίρετε αμέσως.

EXTRA TIPS

Για το Sexy Spice: 1 κ.γ. σκόνη σκόρδου, 2 κ.γ. καπνιστή πάπρικα, 1/2 κ.γ. καγιέν, 1/2 κ.γ. ξηρό θυμάρι, 1/4 κ.γ. σκόνη μουστάρδας, 1/4 κ.γ. μαύρο πιπέρι. Ανακατέψτε και χρησιμοποιήστε 2 κ.γ. στη σάλτσα.

Αν δεν βρείτε νεροκάρδαμο, χρησιμοποιήστε άγρια ρόκα ή 1/2 κ.γ. έτοιμο χρένο (horseradish).