

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2010

Rezept Sendung Radio BeO vom 7.6.2010,

Vorschau Sommer Festivals 2010

Walter Schmocker's Emmentaler Schafsvoessen

Dass sich in Langnau Jazzmusiker von Weltklasse zum konzertieren und unterrichten des Schweizer Jazznachwuchses treffen, denken wir zum Beispiel an das hervorragende Konzert vom Bassisten Ron Carter 2008, ist sicher dem Langnauer Bassisten und Festival Direktor der Langnauer Jazz Nights Walter Schmocker, welcher selber in seinen jungen Jahren mit vielen dieser Jazz Giganten auf den Weltbühnen de Jazz spielte, zu verdanken. Walter Schmocker ein gebürtiger Oberländer, liebt die traditionelle und bodenständige Küche. Seine Weinhandlung ist daher auch noch Geschäft, wo delikate Produkte aus dem Emmental zu haben sind. Sicher auch der Safran, der unbedingt zu den Zutaten für die Zubereitung des weltbekannten Emmentaler Schafsvoessen gehört. Diese noble Speise gilt in der Gegend um Langnau als beliebtes Erntedank – Festessen und Walter Schmocker gibt uns hier seine spezielle Rezeptur bekannt.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2010

Rezepturen pro Arbeitsgang

1. Arbeitsgang

- 1 kg Schaffleisch (Schulter ohne Bein), tariert und in 2.5 cm grosse Würfel geschnitten.
- 1 Kalbsfuss oder Saucenknochen
- 2 EL Butter
- 1 Selleriestange geviertelt
- 1/3 Lauchstange
- 2 Salbeiblätter
- 1 Lt Bouillon
- 1 grosse Zwiebel geschält halbiert je mit 1 Lorbeerblatt und einer Gewürznelke gespickt

Das Fleisch in grosse Würfel schneiden. In einer grossen Pfanne Kalbsfuss oder Saucenknochen in der Butter ganz kurz anziehen. (Das Fleisch darf ja nicht braun werden).

Zwiebelhälften, Sellerie, Salbeiblätter und den in Ringe geschnittenen Lauch zugeben und 1-2 Minuten mit dünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Bouillon mit Fleisch und Gemüse zugedeckt 45 Minuten auf kleiner Hitze kochen.

2. Arbeitsgang:

- 200 g weisse Rüben, in kleine Stengel geschnitten
- 200 g Rübli in kleine Stengel geschnitten
- etwas Salz
- 2 g Pfefferkörner, zerdrückt

Nach 45 Minuten der Garzeit den Knochen, die besteckte Zwiebel, den Lauch den Sellerie und die Salbeiblätter mit einer Schaumkelle aus der Garflüssigkeit heben. Dann die Rüben, Rübli, Gewürz, und etwas Salz dazugeben und das Voressen wähen weiteren 30 Minuten bei kleiner Hitze weichschmoren.

3. Arbeitsgang

- 50 g Weissmehl
- 2 dl Weisswein
- 1 EL Zitronensaft
- 40 g Butter kalte Butter
- Je eine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 2 Messerspitzen Safran (2 Päckchen)
- 1 dl Doppelrahm
- 1 Eigelb

Die Brühe vom Fleisch und Gemüse ab sieben und Fleisch und Gemüse warm stellen.

Das Mehl mit dem Wein und dem Zitronensaft anrühren und in die nicht kochende Brühe einlaufen lassen. 5 - 10 Minuten aufkochen, bis die Sauce schön gebunden hat. Dann die kalte Butter unterrühren. Mit Salz, weissem Pfeffer aus der Mühle und frisch gemahlener Muskatnuss nach Belieben würzen.

Den Safran mit dem Doppelrahm und dem Eigelb verrühren und unter die nicht kochende Flüssigkeit mischen. Sauce kurz vor das Aufkochen bringen und Fleisch und Gemüse dazugeben, das fertige Voressen evtl. kurz aufwärmen. Heiss servieren.

Dazu passt ein grobkörniger Kartoffelstock, bon Appetite!