

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2010

Rezept Sendung Radio BeO vom 1.11.2010,

Ben Webster, Tenorsaxophonist, 1909 - 1973

Es waren verschiedenen Gründe, dass Ben Webster in den 60er Jahren Amerika den Rücken zuwandte und sich in Europa niederliess. Einer davon war, dass Ben bei den Jazz at the Philharmonics - Konzerttourneen in Europa durch die vielen europäischen Jazzmusiker, mit denen er auftrat oder „tschämte“, immer wieder gebeten wurde, er solle doch nach Europa kommen. Und da Anfangs der sechziger Jahre die amerikanische Jazz - Szene sich mehrheitlich der Musik um John Coltrane zuwandte, liess sich Ben Webster 1965 bis zu seinem Lebensende in Europa nieder zuletzt in Kopenhagen nieder. Nebst seiner Neigung zum Alkohol genoss er die hervorragende Dänische Küche mit viel Fisch und Gemüse, so auch seine Lieblingsuppe, die Kopenhager Kartoffelsuppe mit Krevetten

Hier das Rezept:

Ben Webster's Kopenhager Kartoffel-Krevettensuppe



Zutaten für 4 Personen

- 600 gr Kartoffeln mehlig kochend geschält und gewürfelt
- 300 gr Krevetten roh
- 1 mittlere Zwiebel Fein gehackt
- 50 g Butter
- 1dl Weißwein trocken
- 1lt Gemüsebouillon
- 1 Kräuterstrauss aus
 - 1 Zweige Minze
 - 1 Zweig Majoran
 - 1 Zweig Thymean
 - Schnittlauch
- 2dl Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuß
- 1 kleinen frischen Meerrettich (ca. 50 g) geschält und in feine Julienne geschnitten.
- Einige Blätter Kerbel

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2010

Zubereitung

1: in einer grossen Kasserolle Krevetten im Butter kurz andünsten, herausnehmen und beiseite stellen. Dann Zwiebeln goldgelb dünsten die Kartoffelstücke dazu geben und die Bouillon und den Wein angießen.

2: Aufkochen, den dazu geben und bei mittlerer Hitze 40 Minuten garen. Kräuterstrauss entfernen.

3: Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren und wieder in die Kasserolle geben. Nocrmals kurz aufkochen, die Hitze auf klein zurückstellen und die Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4: $\frac{3}{4}$ vom Meerrettich sowie die Krevetten in die Suppe geben und diese nochmals kurz aufkochen.

5: Suppe mit den Krevetten in Schüsseln anrichten. Restlichem Meerrettich und Kerbel darüber streuen und heiss servieren.

Bon Appetit!