

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2010

### Rezept Sendung Radio BeO vom 1.2.2010, **Bobby Hackett**

---

Ab den 30 er Jahren war der Roosevelt Grill im Roosevelt Hotel von New York einer der Hot Spots aller berühmten Jazzbands dieser Stadt wie Guy Lombardo, Benny Goodman oder auch Bobby Hackett. Aber der Roosevelt Grill war nicht nur berühmt als Jazz Club und seinen Radio und TV Shows, sondern auch für seine hervorragenden Menüs welche während den Jazzdarbietungen serviert wurden. Und Bobby Hackett als Feinschmecker bevorzugte das folgende Menue.

### **Bobby Hackett's Fischrollen auf provençalischem Gemüsebett mit Weissweinsauce à la Roosevelt Grill**

#### **Hauptgericht für 4 Personen**

#### **Zutaten für den Fisch und das Gemüsebett**

800 g Fischfilets, Scholle oder Pengasius,  
150 g Karotten ca.3 St.-150 g weisser Lauch 1 kl. Stange -150g Zucchini 1 St.  
150 g Fenchel ca.½ Knollen - 200 g grüne Bohnen - 100 g rote Peperoni ca. ½ St.  
300 g Tomaten  
5 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

1 –Zitrone, Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen  
Basilikum fein gehackt - Je ein Rosmarin- und ein Thymian-Zweigli

#### **Zutaten für die Weissweinsauce**

1 Schalotte in feine Scheibchen geschnitten und unter kaltem Wasser abgespült.  
0,4 lt Fischfonds  
0,1 lt trockenen Weisswein  
2.5 dl Rahm  
½ dl Noilly Prat oder trockenen weissen Vermuth  
1 TL Pernod de Marseille

Bemerkung, auch die amerikanischen Starköche kochen mit französischen Spitzenerzeugnissen.

20g Butter eiskalt, in kleine Stücke geteilt

1 TL weisse Pfefferkörner zerstossen

Worcester Sauce, Salz, Pfeffer, Tabasco



## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2010

### Rezept Sendung Radio BeO vom 1.2.2010, **Bobby Hacket** (Fortsetzung)

---

#### **Zubereitung Fisch und Gemüse:**

- die Filets der Länge nach halbieren und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft und Olivenöl beidseitig bestreichen
  - Karotten Zucchini und Lauch in ca. 6 cm lange Stücke und sehr feine Streifen „à la Julienne“ schneiden.
  - Fenchel und Peperoni ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden
  - Tomaten 1/6 teln, die Kernen entfernen und die Schnitze nochmals halbieren
  - jetzt den Backofen auf 150 °C vorheizen und ein Gratiniergeschirr mit hohem Rand vorwärmen.
  - Gemüsestreifen und Bohnen in Olivenöl etwa 6 Minuten glasig dünsten und beiseite stellen.
  - Peperoni separat glasig dünsten und anschliessend mit dem Gemüse mischen. Die Gemüsemischung mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken
  - Tomaten kurz im Öl andünsten und separat beiseite stellen.
  - In die marinierten Fischfiletshälften einige Gemüse-Julienne einrollen so dass beidseitig das Gemüse herauschaut. Den gerollten Fisch mit einem Zahnstocher fixieren
  - Die Zutaten für die Weissweinsauce in der untenstehenden Reihenfolge in den Topf geben: Zuerst die Schalottenscheibchen, die zerstoßenen Pfefferkörner und darauf den Weisswein giessen. Den Noilly Prat dazugießen und die Mischung zum Kochen bringen. Sobald sie aufkocht, kommt der Fischfond dazu. Den Sud nun knapp unter den Siedepunkt erwärmen, die Fischrollen vorsichtig hineinlegen und 5 Minuten pochieren.
- Während dem Pochieren des Fisches das heisse Gratiniergeschirr mit 1EL Butter ausbuttern und in der Reihenfolge, Tomaten, Gemüsemischung belegen und die abgeriebene Zitronenschale darüber streuen.
- Nun die pochierten Fischrollen und die Kräuterzweigeli über das Gemüsebeet legen, mit Alufolie zugedeckt 5 Minuten im Backofen bei 150° C garen.

#### **Weissweinsauce:**

Den Sud weiterköcheln bis gesamte Flüssigkeit auf 2dl reduziert ist. Schalotten und Pfeffer ab sieben, zur Flüssigkeit den Rahm hinzugeben und alles bei kleiner Hitze aufkochen. Dabei muss häufig umgerührt werden. Auf die richtige Konsistenz einkochen: So lange kochen, bis die Sauce sämig ist und die gewünschte Konsistenz hat. Vorsicht dabei: Sahne kocht leicht über. Jetzt wird die in Stücke geteilte eiskalte Butter eingerührt und die Sauce mit dem Stabmixer sorgfältig aufgemixt - sie wird so "luftiger". Zum Schluss vorsichtig mit Salz, Tabasco, Pernod und Zitronensaft abschmecken.

Gemüse und Fisch auf den vorgewärmten Teller anrichten, Basilikum über den Fisch streuen. Weissweinsauce dazugeben.  
Zum Gericht passen gebratene Rosmarin-Kartoffeln.