

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2016

Rezept Sendung Radio BeO vom 29. August 2016

Gitarrist Charlie Byrd und sein brasilianischer Fischgratin Bacalhau

Sie hören eine der berühmtesten Versionen vom Bossa Nova *Desafinado*, gespielt vom Tenorsaxophonisten Stan Getz und dem Gitarristen Charlie Byrd, eine Aufnahme aus der "All Souls Unitarian Kirche in ", Washington DC, vom 13. Februar 1962. Diese Einspielung veröffentlichte Norman Granz auf seinem Label Verve auf dem Album *Jazz Samba*. Desafinado wurde sehr schnell zu einem Hit und machte so den Bossa Nova in den USA bekannt.

Der Gitarrist Charlie Byrd wurde in Suffolk, Virginia, 1925 geboren. Mit 10 Jahren begann er Gitarre zu spielen und mit 18 wurde er zur Armee eingezogen, Er leistete seinen Dienst in Paris, wo er Django Reinhardt sein späteres Vorbild kennen lernte. Zurück in Amerika studierte er klassische und spanische Gitarre. 1960 begann er sich für die brasilianische Musik zu interessieren und lernte dabei Stan Getz kennen mit welchem er mehrmals Brasilien bereiste. Natürlich wurde auch Norman Granz auf diesen talentierten Gitarristen aufmerksam und engagierte ihn ab 1960 regelmässig zu Aufnahme-*Sessions*. Und so wurde der Plattenlabel Verve mit der Schallplatte Jazz-Samba zum Promotor des Bossa Nova in den USA und Europa.

Charlie Bird wuchs am Atlanik auf und ass viel und gern Fisch. Als er das erste Mal in Brasilien die Kombination von gebratenen Kartoffeln mit Fisch ass, war er so begeistert dass er das Rezept nach Hause nahm. Die brasilianische Fischrösti wurde zu einem seiner Lieblingsrezepte.

Und hier das [Rezept: der brasilianische Fischrösti à la Charlie Byrd](#)

Zutaten:

Für 4 Personen, grosse Portionen

600 g Kabeljaufilet, in 3 cm grosse Würfel geschnitten und mit Worchester Sauce leicht beträufeln.

400 g rohe Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen und pfeffern, (gschiiblet)

5 EL Olivenöl

1 mittelgrosse Zwiebel fein gehackt

3 Knoblauchzehen fein gehackt

1 Bund Basilikum oder Dill, fein geschnitten

3 Limonen in Schnitze geschnitten

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- In einer grossen Bratpfanne das Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze die Kartoffelscheiben braten. Gelegentlich umrühren.
- Wenn die Kartoffeln beginnen weich zu werden (etwa nach 10 Minuten), die Zwiebeln und den Knoblauch darunter ziehen und weiter braten bis die Kartoffeln weich sind.
- Jetzt den Fisch darunter ziehen und alles weitere 2- 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren braten bis der Fisch gar ist.
- Wenn noch nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Alles aus in eine vorgewärmte Platte geben und mit den Basilikumschnitzel und den Limonen Stücken garnieren

Et voilà **Bon Appétit!**