

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2015

Rezept Sendung Radio BeO vom 2. Februar 2014

RCA Victor und die Camden Studio Tomaten-Suppe

Während den oft lange dauernden Aufnahmesitzungen verpflegten sich die Musiker in den kurzen Pausen in der Kantine von Victor. Und weil sich gleich nebenan die berühmte Campell Suppenfabrik befand, wurden über Mittags die schon damals berühmten Campell-Suppen Produkte serviert. Das beliebteste von allen war die Tomaten-Suppe mit ihrem charakteristische rot-weiße Logo, ja die BÜchse, von welcher Andy Warhol 1962 32 Bilder malte und mit diesen seine erste Ausstellung in der Ferus-Gallery in Los Angeles bestritt.

Und um die Suppe Musikern wie Fats Waller oder Buddy Rich noch etwas schmackhafter zu machen, servierten die Camden Kellnerinnen mit dem Suppenteller gleich noch ein Glas Bourbon Whiskey

Und hier das Rezept berühmten Camden Studio Tomaten-Suppe,

Rezept:



Zutaten:

Für 6 Personen

- 50 g Rüebli
- 50 g Sellerie
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Randen
- 100 g Lauch
- 50 g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 700 g frische, sehr reife Tomaten, 1/8 teln
- 30 g Tomatenmark

- 75 g Butter davon 50g eisgekühlt
- 1 ½ Lt Kalbsbrühe
- 30 g Risotto-Reis (Milchreis)
- 1Tl. Tapioka-Mehl oder Maizena
- 1/4 Lt Creme fraiche
- 1/2 TL grüne Pfefferbeeren gut ab gespült.
- 1 Lorbeerblatt gespickt mit vier Gewürznelken
- 1 Kräuterstrauß mit Rosmarin, Thymian und Basilikum
- Salz, Zucker, Pfeffer, Tabasco

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2015

Zubereitung:

Das Gemüse (Lauch, Zwiebeln, Möhren, Sellerie und $\frac{3}{4}$ der Petersilie) waschen, putzen, jetzt erst abwägen und grob hacken. In einer ausreichend großen Pfanne (min 3 Liter) in 25 g Butter sanft andünsten, bis es sich goldgelb färbt. Dann die gewaschenen und zerkleinerten Tomaten, Lorbeerblatt, Kräuterstrauss sowie das Tomatenmark zufügen.

Die Kalbsbrühe angiessen, gut umrühren, zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Nach dem ersten Aufkochen der Brühe den Reis und das Tapioka-Mehl zufügen. Das Tapioka-Mehl oder Maizena in etwas kalter Flüssigkeit auflösen und begeben. Wer es à la Fats Waller mag, kann das Maizena in $\frac{1}{2}$ dl Bourbon Whiskey auflösen.

Die Suppe etwa 1 Stunde leicht köcheln, bis der Reis und die Gemüse sehr weich sind. Nun Lorbeerblatt und Kräuterstrauss herausnehmen und die fein gehackte Knoblauchzehe zugeben. Das Ganze noch einige Male aufwallen lassen.

Alles mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren und durchstreichen.

Die Flüssigkeit wieder aufkochen, mit Pfeffer oder Tabasco abschmecken, vom Feuer nehmen und $\frac{3}{4}$ der Crème fraiche und dann die eisgekühlte Butter in kleinen Stückchen mit dem Schneebesen einrühren.

In die Teller schöpfen und mit dem Rest der Crème fraiche und etwas Petersilie oder Basilikum garnieren.

Et voilà

Bon Appetit!

Anmerkung:

Diese Suppe eignet sich hervorragend als Auftakt oder Abschluss einer Party, als Vor- oder auch leichte Hauptsuppe, wenn man danach nur noch etwas Kaltes reicht. Zur Suppe passen gekochte Schweinswürstchen oder blanchierte Fischstücke (Kabeljau) und Toast.

Nehmen Sie vorzugsweise Fleischtomaten vom Freiland oder italienische Eiertomaten. Letztere haben ein festes, süßes Fleisch, das die Suppe von sich aus schon so sämig macht, so dass man mit der Zugabe von Tomatenmark etwas zurückgehen kann.

Die sanfte Bindung mit dem Reis ist klassisch wie bei einer Bisque-Suppe und bekommt der Tomatensuppe besonders gut.

Tapioka-Mehl, bekommt man in guten Feinkostgeschäften oder Reformhäusern. Seine Stärke bindet sehr weich und wohlschmeckend. Notfalls kann man es durch normale Maisstärke ersetzen.