

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2015

Rezept Sendung Radio BeO vom 6. Juli 2015

Milt Jackson's Peach Cobbler, Pfirsichkuchen

Unter Kollegen wird Milt Jacksons Ruf als exzellenter Koch nur' noch durch seinen Ruhm als Pionier des Beebop- Vibraphons übertroffen Während den Aufnahme-Jahren beim Plattenlabel Savoy ab 1945 im Gillespie Orchester, erkannte Dizzy, das Kochtalent von Milt Jackson. Dizzy mochte meine Kochkünste; er bat mich, wo immer wir waren, ihm etwas zu kochen, und normalerweise konnte ich ihn auch mit meinem Brathuhn mit Brötchen oder' Maisbrei mit Eiern zum Frühstück zufriedenstellen. Milt erinnert sich, dass er damals so richtig in das Kochen einstieg. «Ich kochte Hausmannskost für die ganze Band, Schweinekoteletts, manchmal auch Lamm- oder Rinderbraten und viel Maisbrot. Daher musste ich auf Tourneen die Möglichkeit haben, selbst zu kochen. Wir haben immer versucht, eine Unterkunft mit Küche zu bekommen.» Gleichzeitig verfeinerte er in Hotels und Pensionen mit Kochgelegenheit seine Kochkünste. Und später, auf den unzähligen Welt Tournees mit dem Modern Jazz Quartett, gab es genügend Gelegenheiten den besten Köchen über die Schultern zu schauen.

Obwohl er sich heute an eine cholesterinarme Diät hält, und zu Hause in Teaneck, New Jersey, meistens seine Frau Sandra für das Kochen zuständig ist, backt der Vibraphonist immer noch jede Menge Kuchen.

«Milt, du bist der Meister der inneren Schicht", sagte Drummer Joe Harris, nachdem er von Jacksons Pfirsichkuchen gekostet hatte. Natürlich meinte er damit die weiche Teigschicht in der Mitte.

«Man backt diesen Kuchen am besten ganz langsam bei niedriger Temperatur" verrät der Meister selbst. Auf diese Weise brennt nichts an, und die innere Teigschicht wird nicht matschig."

Rezept:



Zutaten:

Für 4 Personen, grosse Portionen

Teig:

300 g Mehl, gesiebt

1 TL Backpulver

75 g Zucker

1/4 TL Salz

100 g Butter

70 g pflanzliches Backfett

etwa 2dl Milch

Füllung:

1 grosse Dose Pfirsiche (850 g abgetropft) oder 1 Kg reife, frische Pfirsiche, in Scheiben geschnitten

50 g Zucker (bei frischen Pfirsichen zusätzlich 75 g Zucker und 1 dl Wasser für den Sirup)

1/4 TL Muskatnuss

1/2 TL Zimt

100g Butter

Wer's gern hat 0,5 dl Cognac

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2015

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- Eine viereckiges hohes Gratiniergefäss einfetten.
- Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine grosse Schüssel sieben. Mit einem Holzlöffel abwechselnd die Butter und das Backfett in kleinen Stücken unter die Mehlmischung arbeiten, bis das Ganze fein krümelig ist. Nach und nach soviel Milch dazugeben und mit einer Gabel einarbeiten, dass ein weicher Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit den Händen 30 bis 45 Sekunden kneten, dann in zwei Teile teilen, wobei ein Teil etwas grosser sein sollte als der andere. Zur Seite stellen.
- Für die Füllung die Pfirsiche aus der Dose abtropfen lassen und den Sirup beiseite stellen, bei Bedarf mit dem Cognac mischen. (Für frische Pfirsiche einen Zuckersirup herstellen: 75 g Zucker mit 1 dl Wasser mischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen). Die Pfirsiche in eine grosse Schüssel geben und mit Zucker, Muskatnuss und Zimt gut vermischen.
- Die Hälfte der Pfirsichmischung in das Gratiniergefäss geben und die Hälfte der Butter in Flocken darüber verteilen. Die kleinere Teighälfte ausrollen und über die Pfirsiche legen. Die restlichen Pfirsiche auf dem Teig verteilen, mit dem Pfirsich- oder Zuckersirup beträufeln und die restliche Butter in Flocken darüber verteilen. Die zweite Teighälfte so ausrollen, dass der Teigdeckel etwas grösser als die Backform ist. Die zweite Schicht Pfirsiche mit dem Teig bedecken, so dass er bis über den Rand der Form hängt. In den Ofen geben, eine Tropfschale darunter einschieben, um den allenfalls herabtropfenden Saft aufzufangen. Den Cobbler ca. 1 Stunden backen, bis der Teig oben leicht gebräunt ist (mit Umluft ca. 50 Min.).
- Mit Schlagsahne, Eis oder nach Jacksons Art «ohne alles» servieren.

Et voilà

Bon Appetit!