

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2013

Rezept Sendung Radio BeO vom 2.12.2013,

Hazy Osterwald Sextett 1949 bis 1967 und die überbackenen Crevetten à la John Ward

Wenn Hazy Osterwald begann, sei es in einer Varieté Show im Kursaal Interlaken oder bei einem Fernsehauftritt, auf dem Vibrafons das verjazzte Heimatlied „vo Luzärn gäge Wäggis zue“ zu spielen, kleideten sich seine Musikkollegen schnell hinter dem Vorgang zu Sennen um und ab ging die Post, besonders beim Schlagzeuger John Ward, der nebst den Tambour Stöcken noch ein kleines Luzerner Fähnli schwenkte. Ja der Super Drummer und Sänger John Ward hat massgebend mit seine Können und den unzähligen spontanen Spässen mitgeholfen, dass das Show- und Jazz Sextett von Hazy Osterwald weltberühmt wurde.

John Ward spielt mit seinen bald 87 Jahren immer noch Schlagzeug. Man kann seine Künste alle 14 Tage im Hotel Montana in Luzern bewundern. Wir haben mit John über das damalige Lieblingessen der Band, wenn sie während vielen Wochen in Interlaken gastierte, gesprochen. Als Belgier sei er von Haus aus ein Liebhaber von Entrcôte und Frites gewesen aber durch die Gourmetfreuden der Bandkameraden, allen voran Hazy Osterwald, sei er ein überzeugter Fan aller Arten von Meeresfrüchten geworden. Darum koche seine Frau ihm zu Hause regelmässig Menues mit Meeresfrüchten, wie folgender Crevetten-Gratin.

Und hier das Rezept:

Die überbackenen Crevetten à la John Ward

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

1. Crevetten

600 g grosse Crevetten

60 g Butter

1 TL Zitronensaft

1 EL Cognac

Zubereitung:

- Crevette trocken reiben und in der Butter auf kleinem Feuer ganz langsam dünsten und leicht anbraten. Mit den Cognac und Zitronensaft ablöschen und alles in einer nicht allzu grossen Auflaufform beiseite stellen.

2. Sauce zum überbacken

50 g Butter

2 kleine Eschalotten und)

1 kleine Möhre) je in kleine Würfel geschnitten

3 dl Fischfonds

3 dl Weisswein

1 EL Pernod

1 EL Tomatenpürée

1 Kräuterstraus, aus Schnittlauch, Tymian, Dill und Lorbeerblatt

Salz , weisser Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

2 El Maizena weiss, in etwas Cognac aufgelöst

200 g Mascarpone

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2013

Zubereitung:

- Eschalotten- und Möhrenwürfel in der Butter bei mittlerer Hitze kurz andünsten und mit dem Fischfond und dem Weisswein ablöschen. Das Tomatenpüree einrühren und den Kräuterstrauss dazu geben. Alles auf kleinem Feuer und zugedeckter Pfanne etwa 30 Minuten köcheln lassen. Zum Sud kann man noch die Flüssigkeit aus den gebratenen Crevetten geben.
- Den Kräuterstrauss herausnehmen und gut ausdrücken. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und das Gemüse hindurch streichen.
- Die passierte Flüssigkeit auf ca 4 dl einkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit dem im Cognac aufgelösten Maizena binden.
- Die nun dickflüssige Sauce von der Hitze nehmen, den Mascarpone drunter ziehen, über die Crevetten in die Auflaufform giessen und gleichmässig verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 250°C etwa 4 Minuten überbacken.

Passend zum Gratin passen Blattspinat und gekochte Kartoffeln.

Et voilà

Bon Appétit !