

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2016

Rezept BeO Jazz Sendung vom 7. März 2016

Der Banjo- und später Gitarrenspieler Eddie Condon spielte von 1937 bis 1944 regelmässig im Nick's. Das Nick's Lokal lag im Greenwich Village, in der Nähe von Manhattan. Es zählte in dieser Zeit zu den renommiertesten New Yorkern Jazzlokalen wo nur die allerbesten Jazzmusiker des traditionellen Jazz konzertierten, so natürlich auch Eddie Condon.

Im Nick's wurden die sogenannte **Sizzling Steaks** serviert. Und wenn Eddie Condon nach einem Konzert eines dieser berühmten Steaks verzehrte, verlangte er, dass vor dem servieren eine tolle Portion Whisky über das Fleisch gegossen wurde. Und so entstand das Rezept zum berühmten Bourbon Street New York Strip Steak.

Eddie Condon's Bourbon Street New York Strip Steak



Zutaten

Steaks

4 Steak(s) Entrecote à 200 g
½ TL schwarzer Pfeffer gemahlen
1 EL braunen Zucker
1 Prise Salz
2 dl Bourbon Whisky
1 dl Ananas Saft
2 dl Rindsbouillon abgekühlt
120 g Butter

Sauce

1 mittelgroße Zwiebel fein gehackt
2 Zehen Knoblauch fein gehackt
1 EL Honig
3 dl Rahm
1 TL Paprika
1 Prise Chilly Pfeffer
1 El frische Majoranblätter gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Steaks leicht mit einem Fleischholzhammer weichklopfen und mit einem Messer eine flache Seite des Fleisches leicht und diagonal einschneiden. Mit dem braunen Zucker jedes Steak gleichmäßig marinieren. Die Steaks mit der diagonal eingeschnittenen Seite nach unten in eine tiefe Schale legen, mit dem Whisky dem Ananas Saft und der Bouillon übergießen und etwa 3 Std. an der Kühle ziehen lassen. Nach dem Marinieren die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steaks mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne braten. Garzeit nach Geschmack. Warm halten. Die Steaks können auch auf dem Grill fertig gegart werden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in dem Rest der Butter in der Pfanne glasieren, den Honig dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Den Herd auf mittlere Hitze stellen, die Marinade Flüssigkeit in die Pfanne zu den Zwiebeln geben und auf die Hälfte reduzieren lassen, Flüssigkeit etwas abkühle lassen, die Sahne dazu geben und alles nochmals kurz erhitzen. Die Majoranblätter untermischen und die Flüssigkeit mit Salz Pfeffer und Chilly Pfeffer abschmecken.

Die Steaks vor dem Servieren kurz heiss machen und mit dem Whisky übergießen. Den nicht eingekochten Whiskey in die Sauce einrühren. Das Steak auf dem Teller mit der Sauce anrichten. Zum Steak passen am besten Maiskolben und Baguette.

Et voilà, **Bon Appetit !**