

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2013

Rezept Sendung Radio BeO vom 7.10.2013,

Dukes of Dixieland, Jazzband von New Orleans 1948 - 1975

Mami Jo's New Orleans Jambalaya"

Die Mutter Assunto, Mammie Jo, war eine hervorragende Köchin und ihre Jambalaya's waren r immer voller Überraschungen. Wenn die beiden Söhne von den langen Konzertreisen quer durch Amerika nach Hause kamen kochte Mammie Jo als Lieblingsrezept der Familie eine ganz besondere Jambalaya.
Das folgende Rezept wurde übrigens auch im Film „Vom Winde verweht“ von Scarlett o Hara gekocht,

Hier das Rezept:

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

Fleisch

- 500g gehäutete Pouletbrüstli in kleine Würfel geschnitten
- 150 g Beinschinken; gekocht. gewürfelt
- 150 g scharfe Würstchen zB Merges, in Rondellen geschnitten
- Und für ein echt creolisches Jambalaya noch 200g grosse geschälte Crevetten

Flüssigkeit

- 5 EL Erdnussöl
- 1,0 Liter Hühnerbouillon
- 2 dl Weisswein
- 1 El Limettensaft.

Gemüse

- 3 Frühlingszwiebeln gehackt
- Stängel der Zwiebeln in Rondellen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 grüne Paprika in feine Streifen geschnitten
- 1 Stück Stangensellerie gewürfelt
- 500 g Tomaten, entkernt, gewürfelt
- und als Piece de Resistance
- 1 Chilischote, längs halbiert, die Samen und Scheidewände sorgfältig entfernt und das Fruchtfleisch in feine Längsstreifen geschnitten

Gewürz

- 1 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- Etwas Cayennepfeffer
- 1/2 TL Thymian

Reis

- 400 g Langkornreis

Final touch

- 1 Messerspitze Safran
- Je 1 El Petersilie und Basilikum gehackt.;

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2013

Mami Jo's New Orleans Jambalaya

Zubereitung

Die Gewürze in einer Schale vermischen und mit den Pouletfleischwürfeln vermengen
Das Öl in einem gusseisernen Schmortopf erhitzen und die Pouletwürfel darin bei grosser Hitze leicht anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.

Dann die Wurst- und die Schinkenstücke leicht anbraten. Das Fleisch ebenfalls beiseite stellen. Zuletzt die Crevetten kurz anbraten und separat beiseite stellen.

Hitze reduzieren und im Öl das Gemüse andünsten, jedoch nicht bräunen lassen. Mit dem Weisswein und etwas Hühnerbouillon ablöschen

Das angebratene Fleisch in den Topf geben. Das Ganze unter ständigem Rühren 10 Minuten offen köcheln lassen.

Den rohen Reis und die restliche Hühnerbrühe in den Topf geben und alles etwa 15 Minuten zugedeckt weiter köcheln lassen.

Crevetten, und Limettensaft vorsichtig unter den Reis ziehen, vorsichtig umrühren und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nicht so oft rühren, damit der Reis nicht matschig wird.

Wenn die Flüssigkeit im Topf auf gesaugt und der Reis weich ist, das Gericht mit der Prise Safran Salz und Pfeffer und Tobasco abschmecken und die Jambalaya ist fertig.

Die Jambalaya darf weder flüssig wie eine Suppe noch zu trocken sein.

Die angerichtete Platte mit der feingehackten Petersilie und Basilikum bestreuen .

Und Ruedis Spezialtip! Nachdem der Reis gar ist, zusammen mit dem Safran noch 100 g Mascarpone und 3 EL Bourbon Whiskey unterziehen.

Et voilà,

Bon Apétit!