

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2017

Rezept Sendung Radio BeO vom 2. Oktober 2017

The New Black Eagle Jazz Band

„Blue Mussel Bisque“

Die Black Eagle Jazz Band spielt regelmässig im Hafen von Boston beim sogenannten „Quinzy“ Market an den populären Jazzboat Konzerten. Und weil Konzerte am Meer auch hungrig machen, in den Pausen zwischen den einzelnen Sets aber nicht viel Zeit zum Essen ist, geniessen die 7 Jazzmusiker am liebsten eine der berühmten Bostoner-Suppen mit Meeresfrüchten, eine sogenannte Boston Bisque.



Und hier noch eine kurze Erläuterung zur delikaten Bisque.

Die Bisques sind eine besondere Art der gebundenen Suppen, die mit Krusten- oder Schalentieren zubereitet sind. Der Name Bisque stammt wahrscheinlich vom französischen *Biscotte* (Zwieback), der früher ebenso wie Reis oder Fisch-Velouté, zum Binden von Krebs-Suppen benutzt wurde. Die Zugabe von Butter oder Sahne vollenden die Bisque.

Ende des 19. Jahrhunderts wurden in den europäischen Küchen lediglich die Krebsuppen als Bisque zubereitet. Da in Amerika jede Art von Krusten und Schalentieren preisgünstig und in ausgezeichneter Qualität zu erwerben waren, entstanden dort Bisques mit allem was da am Meeresboden „herumkrecht“ eben Hummern, Krabben, Austern, und Muscheln.

Eine fertig zubereitete Bisque kann 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und schmeckt auch aufgewärmt ausgezeichnet.

Das Rezept für eine Miesmuschel Bisque für 12 Personen als Vorspeise oder 4 Personen als Hauptspeise.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2017

Zutaten:

- 2 kg Miesmuscheln

Gemüse:

100 g Frühlingszwiebeln mit dem Grünen fein gehackt, 50 g Schalotten fein gehackt,
100 g Karotten fein gewürfelt, 200 Fenchel fein gewürfelt, 1 Stangensellerie, fein gehackt,
300g Tomaten entkernt, gewürfelt.

Übrige Zutaten:

- 60 g Butter
- 130 g Zwieback fein zerrieben
- 1 ½ lt Gemüsebouillon,
- 1 lt Muschelfond (vom Bouillon nach dem Garen der Muscheln)
- 1 ½ l Fischfonds
- 3 dl trockener weißer Wein
- 1 dl Noilly Prat
- 1 dl Orangensaft frisch gepresst
- Saft einer halben Zitrone
- ½ TL Anissamen
- 1 Lorbeerblatt
- 5 dl Vollrahm
- 1 EL Zucker
- 1/4 TL zerriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer und Tabasco zum abschmecken
- geschnittener Dill zum Garnieren

Zubereitung:

Muscheln:

Die Muscheln unter fließendem Wasser sorgfältig abbürsten und entbarten. Eventuell geöffnete Muscheln sofort aussortieren.

In einem Topf 1 ½ lt Gemüsebouillon und die Lorbeerblätter aufkochen und die gewaschenen und die entbarteten Miesmuscheln, dazu geben. Alles bei zugedektem Topf aufkochen bis die Muscheln geöffnet sind und noch 5 Minuten bei kleinem Feuer weiter ziehen lassen. Dann Muscheln aus dem Sud nehmen und den Muschelsud durch ein feines Sieb abziehen. Die gegarten abgekühlten Muscheln aus den Schalen noch vorhandene Kiem Bei den Muscheln die zähen Kiemen entfernen en entfernen und beiseite stellen.

Bisque

Alles Gemüse in die Butter andünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und den Muschelsud, den Fischfonds, Zucker und den Anissamen dazu geben. Wenn der Sud kocht, Hitze reduzieren den pulverisierten Zwieback dazugeben und 20 – 30 Minuten weiterköcheln bis Gemüse ganz gar ist. Jetzt das Gemüse pürieren und den Sud anschliessend durch ein feines Sieb streichen.

Zur abgeseibte Flüssigkeit Noilly Prat, Orangen- und Zitronensaft zugeben, kurz aufkochen und wenn notwendig mit etwas Mehlbutter ganz leicht eindicken. Muscheln und Sahne dazugeben mit Muskat-Nuss, Salz Pfeffer und Tabasco abschmecken und kurz vor dem Kochen von der Hitze nehmen.

In vorgewärmte Teller anrichten und mit Dill garnieren.

Et voilà **Bon Appétit!**