

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2017

Rezept Sendung Radio BeO vom 4.9.2017,

**Roy Eldridge, Trompeter,**

**«Une petite laitue avec de la mayonnaise»**

Roy Eldridge spielte von Ende 1949 an im Benny Goodman Orchester. Für den schwarzen Musiker waren die zum Teil noch vorhandenen Rassendiskriminierungen amerikanischer Veranstalter schwer zu ertragen. So entschloss er sich, am Ende der Europatournee im April 1950 die Goodman Band zu verlassen und sich in Paris niederzulassen. Er blieb dort 1 ½ Jahre und feierte zusammen mit den besten französischen Musikern und den durchreisenden amerikanischen Kollegen grosse Erfolge. Zu den in den 50er Jahren in Frankreich und insbesondere in Paris lebenden Amerikanischen Musikern gehörten unter anderem Quincy Jones, Miles Davis, Don Byas, Kenny Clark und eben von 1950 bis 1952 Roy Eldridge.

Roy liebte die französische Küche. Jedoch mit den kleinen Musikersalären reichte es nur sehr selten zu einem üppigen Diner à la Parisienne. Aber die Art, wie die Franzosen ein einfaches aber gleichwohl wohlschmeckendes Essen zubereiteten, passte Roy. Und so komponierte und textete er für ein Konzert im Salle de Pleyel vom 28. Oktober das Stück „**Une Petite Laitue Avec De La Mayonnaise**“. Den originellen Text auf Französisch sang er selber. Und hier das Rezept:



### Zutaten für vier Sandwiches

- 12 Scheiben Speck nicht zu fein geschnitten
- 3 Fleischtomaten in Scheiben geschnitten
- 12 Lattichblätter
- 8 Scheiben Ruchbrot
- 75 g Mayonnaise

### Zubereitung:

- Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
- Die Tomatenscheiben mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
- Die Lattichblätter je nach Grösse halbieren und von der Mittelrippe wegschneiden.
- Die Brotscheiben leicht tosten.
- Eine Fläche der Brotscheiben mit Mayonnaise bestreichen und mit Lattich, Tomaten, Speck belegen.
- Je 2 belegte Scheiben aufeinander in eine kleine Salatschüssel legen und den restlichen Lattichblättern und Tomaten garnieren.

**Bon Appetit!**