

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2015

### Rezept zur BeO Jazz Sendung vom 1.6.2015, die Sommer Jazzfestivals 2015

Der international bekannte Bassist Walter Schmocker gründete 1990 die Langnau Jazz Nights. Dieser Grossanlass mit Konzerten und Weiterbildungskursen für junge Musikbegeisterte hat sich in den letzten 25 Jahren zu einem der attraktivsten Jazz-Festival der Schweiz entwickelt. Walter Schmocker versteht sehr viel von Kulinarik und Wein. Seine Dinners vor den Konzerten in der Kupfergabel sind weltbekannt. Mit bekommen hat er diese Gabe von seinen Eltern, welche in Ringgenberg das Kurhotel Alpina, und in Interlaken ein Comestible Geschäft führten. Hier das BeO Jazz Rezept zur Juni Sendung.

### Schmocker Wale's Suppenhuhn

Nach dem Rezept der Mutter von Walter Schmocker



#### Zutaten:

Für vier bis sechs Personn

1 Suppenhuhn (unbedingt beim Metzger vorbestellen)

1 ½ Liter Wasser

Salz und einige Pfefferkörner

1 Zwiebel mit 3 Nelken gespickt

1 Lorbeerblatt

1 Rüebli, wenig Stangensellerie, etwas Lauch.

**Zubereitung:** Alles zusammen kochen bis der Vogel gar ist. (mindestens 1 ½ Stunden, je nach Alter des Vogels).

Den Sud in ein Gefäss absieben und warm halten. Anschliessend Fleisch von der Haut und den den Knochen lösen. Brust und Schenkel in 3 cm grosse Stücke schneiden und warm halten.

**Sauce** (wie Hollandaise)

1 dl Wasser

1 dl trockener Weisswein

1 EL Weissweinessig

1/2 Zwiebel, fein gehackt

4 Pfefferkörner, zerdrückt

zusammen in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Flüssigkeit auf ca. 3 Esslöffel einkochen und in eine kleine Pfanne absieben, auskühlen.

4 frische Eigelb darunterrühren und wem mag, etwas Senf beifügen.

Masse im Wasserbad schaumig schlagen.

200 g Butter tiefgekühlt, in Stücken, portionenweise unter Rühren begeben unditerrühren, bis die Sauce cremig ist.

Ca. 3dl. vom warmen Sud des Suppenhuhns aufkochen mit 30 g Mehlbutter eindicken und kurz abkühlen lassen. Dann unter die Sauce ziehen. Wer mag, kann noch etwas Safran dazu geben.

Die Fleischstücke in die Sauce geben und das ganze nochmals aufwärmen. NICHT KOCHEN!

#### Et Voila Bon Apétit!

Als Beilage schlägt Walter Schmocker einen Risotto mit Carnaroli Reis vor und als Wein kann er sich als renommierter Weinkenner nichts besseres als einen Pouilly-Fumé Baron de L de Ladoucette vorstellen.