

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2018

Rezept Sendung Radio BeO vom 7. Mai 2018

### Jelly Roll Morton's Frogmore Stew

Im Hintergrund hören Sie das Stück **Ham and Eggs**, eine Komposition von Jelly Roll Morton, aufgenommen am 13. März 1928 mit der Johnny Dunn Band und Jelly Roll Morton am Klavier. Jelly Roll Morton liebte währschaftes Essen und die Küche aus New Orleans. Mit Titeln wie **Big Foot Ham, Ham and Eggs, Red Hot Peper oder Frog I Moore Rag**, welche er seinen Kompositionen gab, unterstrich er die Bedeutung, welche die typisch südliche Küche für ihn hatte. Während der Zeit als er mit seiner Vaudeville Show im Süden von Carolina unterwegs war, lernte er auch das in dieser Gegend übliche Gericht **Frogmore Stew** kennen.



#### Zutaten für 4 Personen

- 1 ½ lt Wasser
- 5 dl Bier
- 1 EL Gemüsebouillon, (für 2 Liter Flüssigkeit)
- 1 EL Fischfonds
- 1 EL Salz
- bis zu ½ TL Cayenne Pfeffer je nach Geschmack
- 1 Limone, geviertelt
- 1 Zwiebel in Streifen geschnitten
- 1 grosse Tomate in 2cm Stücke geschnitten
- 4 Lorbeerblätter gespickt mit je einer Gewürznelke.
- Einige Thymian Zweige
- 300g festkochende Kartoffeln gewürfelt (man kann auch kleine ungeschälte Raclette-Kartoffeln nehmen).
- 400g geräucherte Schweinswürste, in 2 cm Stücke geschnitten
- 3 Maiskolben, in 4cm Stücke geschnitten
- 500g grosse Crevetten, geschält
- Salz, Pfeffer, Majoran zum Abschmecken

#### Zubereitung

- In einer grossen Pfanne Wasser und Bier aufkochen und Gemüsebouillon, Fischfonds sowie Salz und Cayenne Pfeffer, Lorbeer und Thymian dazu geben.
- Kartoffeln, Tomaten- und Limonen Stücke sowie Zwiebelstreifen dazugeben und 20 Minuten in zugedeckter Pfanne kochen.
- gleichzeitig die Maisstücke separat in Salzwasser weichkochen

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2018

- Wurststücke und weichgekochte Maisstücke zu den Kartoffeln dazugeben und das Ganze weitere 5 Minuten kochen.
- Crevetten kurz in Butter anbraten, dann zum Sud geben und höchstens 5 Minuten auf kleinem Feuer weiterkochen.
- Flüssigkeit mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
- Flüssigkeit abschütten, diese ergibt eine gute Suppe als Vorspeise.
- Gemüse, Wurst und Crevetten auf Teller anrichten. Im Süden von Amerika wird das Gericht als „Finger Pick Food“ ohne Besteck gegessen.

Et voilà,

**Bon Apétit!**

Und hier die berühmte Jelly Roll Morton Komposition **Frog i Moore Rag** gespielt von der Jim Cullum Jazz Band aus San Antonio Texas.