

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

Rezept Sendung Radio BeO vom 5. Oktober 2015

### **Bob Crosby's Prime Rib des Chigago Nacht-Clubs Blackhawk**

---

Bob Crosby, der Bruder von Bing Crosby spielte ab 1938 mit seinem Orchester "**Don Roth's Blackhawk**" wie die Jazzfans von Chigago das Lokal nannten, wurde 1920 eröffnet und war bis Anfangs der 50er Jahre eines der berühmtesten Tanz- und Jazz-Speiserestaurant (Dine und Dance) von Amerika in welchem vor allem für Big Bands wie Tommy Dorsey, Benny Goodman spielten. Die Auftritte der Bands wurden täglich via der Radio Station „WGN“ Radio in ganz Amerika übertragen und nebst bestem Jazz genossen die Gäste der Veranstaltungen die ausgezeichnete Küche des Hauses. Natürlich pflegte Jules Stein der Direktor von MCA als Vermittler der grossen Jazzstars eine enge Beziehung zum Besitzer „Don Roth“. Die erste Placierung im Blackhawk war die Band „The Kansas City Night Hawks“ später dann konnte man die von MCA vermittelten Bands Benny Goodman oder eben Bob Crosby mit den Bobcats hören. Und das Lieblingsessen vom Bandleader Bob Crosby dem Bruder von Bing Crosby war die Spezialität des Blackhawk's, Prime Rib à la Bob Crosby.

Und hier das **Rezept: Bob Crosby's Prime Rib des Chigago Nacht-Clubs Blackhawk**

#### **Zutaten:**

Für 6 Personen, grosse Portionen

#### **Fleisch:**



1,5 kg Hochrippe vom Rind oder Prime Rib gut marmoriert. Das Fleisch wird rund eingebunden. Die Hochrippe oder Hohrücken, ist das Rückenstück des Rinds zwischen der achten und zwölften Rippe. Am besten eignet sich für dieses amerikanischer Rezept ein gut marmoriertes Stück Fleisch da dadurch das Fleisch besonders aromatisch, saftig und zart wird. Da heute in der Schweiz vorwiegend fettloses Fleisch in den Verkauf gelangt, muss man Fleisch mit Marmorierung beim Metzger extra bestellen.

**Marinade:** (Für die sogenannte Trockenreifung)

3-4 EL Erdnussöl

½ EL Worchester Sauce

1 El Bourbon Whiskey

1 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

½ TL Thymianpulver

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

### **Fleischsauce:**

1 Zwiebel quer in dicke Scheiben gechnitten  
3 dl Kalbs-oder Rindsfond  
2 dl Weisswein, (anstelle Rotwein, damit mit die Sauce keinen Rotstich bekommt)  
1 dl Madeira  
1 dl Orangenjus  
1TL Balsamica Essig  
Rest de Marinade  
1 Kräuterstraus Rormarin Thymian und Majoran  
30 g Mehlbutter  
1 EL Bourbon Whiskey  
Worcester Sauce  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung Fleisch:**

Zutaten für die Marinade gut miteinander vermischen.  
Fleisch rundum mit der Marinade intensiv bestreichen.  
Zur sogenannten Trockenreifung das marinierte Fleisch in einer flachen Schüssel im Kühlschrank 2 – 3 Tage lagern und täglich 2 x wenden.  
Bei Beginn des Bratens Backofen vorbereiten; Gitterrost auf mittlere Höhe stellen , so dass eine Bratpfanne darunter Platz hat .  
Backofen mit 100° Ober- und Unterhitze vorwärmen  
Mariniertes Fleisch mit einem Tuch trocken tupfen und bei grosser Hitze in Erdnussöl gut anbraten.  
Fleisch auf den Rost in den Backofen legen und oben mit Alufolie oder Pfannendeckel abdecken.  
Bratpfanne mit der Saucenflüssigkeit (ca ½ Liter) darunter stellen

### **Temperatur des Backofens auf 80°C zurückstellen**

Fleisch 4-5 Std garen.

### **Zubereitung Fleischsauce:**

Zwiebelscheiben in eine sehr heisser Pfanne ohne Fett rösten bis sie dunkelbraun bis schwarz sind Dies gibt der Sauce die dunkle Farbe.  
Mit den Flüssigkeiten und dem Rest der Marinade ablöschen und Kräuterstraus kurz mitkochen.  
Die Pfanne mit der Flüssigkeit während des Garprozesses unter das Fleisch im Backofen stellen.  
Nach dem Garprozess Flüssigkeit absieben.  
Zur Flüssigkeit auf 3 dl einkochen und die Mehlbutter dazu geben.  
Mit Worcestersauce, Bourbon Whiskey, Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Regel wird in Amerika als Beilage ein *backed Potatoe* mit *Sour Cream* serviert. Sehr gut passend dazu ist auch ein mit Orangenjus und Rosinen angesüsster Kabbissalat.

Et voilà

**Bon Appétit!**