

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

Rezept Sendung Radio BeO vom 7. August 2017

### Künstler George Gershwin

## Die Omelette Arnold Bennett des Hotels Savoy London

1925 eroberte George Gershwin mit seiner Komposition Rhapsodie in Blue mit der europäischen Premiere im berühmten Hotel Savoy die Londoner Musikliebhaber. Auf unsere Anfrage ans Hotel Savoy London hin, was denn so das Lieblingsessen von George Gershwin während seines ein-monatigen London-Aufenthalt gewesen sei, teilte uns die derzeitige Archivistin vom Hotel Savoy, Mrs. Susanne Scott mit, dass gemäss ihren Recherchen George Gershwin die Spezialität des Hauses, die „**Omelette Arnold Bennett**“ besonders schätzte. Arnold Bennett war damals ein sehr berühmter Londoner Theater- und Musik-Kritiker sowie Dichter. Er logierte zum selben Zeitpunkt wie G. Gershwin im Hotel Savoy, wo beide oft zusammen diskutierten. Hier das Rezept der berühmten Speise, die heute noch im Hotel Savoy London als dessen Hausspezialität serviert wird.

### Omelett Arnold Bennett



### Rezept:

#### Zutaten:

Für 4 Personen

- 600g Kabeljau oder geräucherten Schellfisch
- 3 dl Milch
- 8 Eier
- 40g ungesalzene Butter
- 3 dl Béchamel Sauce (\*..)
- 2.5 dl Hollandaise Sauce (\*es kann auch Päckli Sauce sein)
- ½ dl Doppelrahm geschwungen
- 30g Parmesankäse, zerrieben
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Zubereitung:

Kabeljau salzen und pfeffern, in 1 – 2 cm grosse Würfel schneiden und ca. 3 Minuten in der Milch pochieren. Den Fisch ab sieben und die Milch abkühlen (für die Béchamel Sauce).

Um eine luftige Omelette zu erhalten, das Eiweiss vom Eigelb trennen und schaumig schlagen. Das Eigelb kurz aufschlagen und mit dem Eiweiss vermengen. Die Flüssigkeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und ½ der pochierten Kabeljauwürfel dazugeben.

Für die 4 Personen werden die Omeletten einzeln zubereitet. Hierfür in einer kleinen Pfanne, ¼ der Butter erhitzen, ¼ der Eier-Fisch Flüssigkeit in die Pfanne geben und zur Omelette backen. (nicht wenden). Die Omelette heraus nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech schieben. Diesen Vorgang viermal wiederholen.

3 dl Béchamel Sauce und 2,5 dl Hollandaise Sauce zusammenmischen. Den Doppelrahm aufschlagen und darunter ziehen und den Rest des Kabeljau mit der Sauce vermengen. Je ¼ der Sauce über die Omelette gleichmässig verteilen und 1/3 des Parmesans darüber streuen.

Das Backblech in den mit 180° in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben, die Grillfunktion einschalten und die Omeletten 5-7 Minuten knusprig backen.

**Bon Appetit!**