

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2020

Rezept Sendung Radio BeO vom 7. September 2020

Schwarzwälder Tafelspitz, das Lieblingsgericht von Oscar Peterson

Über die vielen Jahre, in denen Oscar Peterson mit seinem Trio das berühmte Tonstudio in der Villingen Schwarzwald-Villa besuchte, entwickelte sich eine enge Freundschaft zwischen ihm und Hans Georg Brunner-Schwer, dem Besitzer der Radio- und Fernsehgerätefirma SABA. Viel persönliche Zeit stand den beiden während den jeweiligen Besuchen nicht zur Verfügung. Dennoch zeigte der Industrielle und gelernte Toningenieur dem berühmten Pianisten immer wieder die schöne Schwarzwaldgegend. Und zusammen genossen sie die kulinarischen Leckerbissen der Schwarzwälder Küche.

Eines der besten Restaurants in der Gegend mit einer jahrzehnte alten Familientradition ist das Hotel Restaurant Bosse in Villingen. Auf einer unserer Familien Schwarzwald-Reisen haben wir dem Hotelbesitzer und Chefkoch Rüdiger Bosse einen Besuch abgestattet und seine köstlichen Küche genossen. Rüdiger Bosse erzählte uns von den Besuchen des SABA Besitzers mit dem stämmigen und grossgewachsenen Pianisten.

Für Euch liebe Jazz-Fans gab er gerne die Geheimnisse eines der Lieblingsgerichte von Oscar Peterson preis, nämlich wie man einen Schwarzwälder Tafelspitz zubereitet. Der Tafelspitz ist das feinfaserige Rindfleischstück zwischen Huft und Schwanzansatz, das sogenannte Rindsschwanzstück. Er ist als solcher auf Bestellung beim Metzger erhältlich. Für einen echten Schwarzwälder Tafelspitz wird das besonders zarte Fleisch des im Schwarzwald gezüchteten Vorderwälder Rindes verwendet.



zum Rezept:

Zutaten:

Für 6 Personen

- ca. 1.5 kg Tafelspitz möglichst marmoriert
- 3-4 Markknochen
- Ca.600 g Röstgemüse (Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie, Lauch zu gleichen Teilen), in 4 cm lange Stäbchen geschnitten.
- 1 kleine Zwiebel mit Schale, halbiert
- 1 TL Salz
- 1 Lorbeerblatt mit 2 Nelken gespickt
- ca.10 Pfefferkörner, schwarz zerdrückt
- 3 Wachholderbeeren, zerdrückt
- 1 gebundener Kräuterstrauss aus dem Garten mit Thymianm, Rosmarin und Majoran.
- 2-3 Petersilienstiele
- zum Abschmecken Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2020

Zubereitung

Für einen guten Tafelspitz brauchen Sie vor allen Dingen Zeit.

- Tafelspitz mit Salz und Pfeffer einreiben.
- Die ungeschälte Zwiebel halbieren, auf den Schnittflächen auf einer Herdplatte dunkel anrösten
- Einen Topf von mindestens 3 lt Fassungsvermögen heiß werden lassen, dann den Tafelspitz erst auf der Fettseite, dann auf der anderen Seite anbraten. Kein Fett zugeben. Die Markknochen mitrösten
- Das Röstgemüse zugeben kurz umrühren und sofort mit ca. 2 l kaltem Wasser bedecken.
- Die angeröstete Zwiebel, 1 TL Salz, die Pfefferkörner, das gespicktes Lorbeerblatt, die Wachholderbeeren und den Kräuterstrauss in die Brühe geben.
- Jetzt den Tafelspitz herausnehmen.
- Die Brühe mit den Zutaten auf hoher Temperatur zum Kochen bringen und den entstehenden Schaum abschöpfen.
- Den angebratenen Tafelspitz in die kochende Brühe geben und die Hitze knapp unter den Siedepunkt, etwa 95°C, reduzieren.
- Von nun an darf die Brühe für die nächsten etwa 2 ½ Stunden nur noch leicht köcheln, weiterhin den Schaum immer wieder abschöpfen.
- Das Röstgemüse, wenn es als Beilage Verwendung finden soll, nach 45 Minuten herausnehmen und in kaltem Salzwasser abschrecken.
- 5 Minuten vor Garzeitende die Petersilienstiele zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachwürzen.
- Das Fleisch herausnehmen und warm behalten.
- Die Brühe passieren und wieder aufkochen. Die Brühe ergibt eine ausgezeichnete Fleischsuppe.
- Das Röstgemüse vor dem Servieren noch mal in der aufgekochten passierten Brühe erhitzen.
- Der fertige heiße Tafelspitz wird quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und zusammen mit dem Röstgemüse angerichtet.

Als Beilage passt eine Rahm-Meerrettichsoße und Bratkartoffeln.

Guten Appetit