

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Rezept Sendung BeO Jazz vom 6.Mai 2024

Die „Blue Mussel Bisque“ (Mies-Muschel Bisque) der New Black Eagle Jazz Band.

Die New Black Eagle Jazz Band spielte Ende des 20. Jahrhundert regelmässig im Hafen von Boston beim sogenannten „Quinzy Market“ an den populären Jazzboat Konzerten. Und weil Konzerte am Meer auch hungrig machen, in den Pausen zwischen den einzelnen Sets aber nicht viel Zeit zum Essen ist, genossen die 7 Jazzmusiker am liebsten eine der berühmten Bostoner-Suppen mit Meeresfrüchten, eine sogenannte **Boston Blue Mussel Bisque**.



Und hier noch eine kurze Erläuterung zur delikaten Bisque.

Die Bisques sind eine besondere Art der gebundenen Suppen, die mit Krusten- oder **Schaltieren** zubereitet werden. Der Name Bisque stammt wahrscheinlich vom französischen *Biscotte* (Zwieback), der, wie früher mit Reis oder Fisch-Velouté, zum Binden der Suppe benutzt wurde. Etwas Butter oder Sahne vollenden die Bisque.

Ende des 19. Jahrhunderts wurden in den europäischen Küchen lediglich die Krebssuppen als Bisque zubereitet. Da in Amerika Schaltiere preisgünstig und in ausgezeichneter Qualität zu erwerben waren, entstanden dort Bisques mit allem was da am Meeresboden „krecht“ eben Hummern, Krabben, Austern, und Muscheln. Die berühmteste aller Bisques ist die Hummerbisque.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Rezept: Mies-Muschel Bisque der New Black Eagle Jazz Band.

Kochzeit etwa 1 ½ Stunden

Zutaten

- 2 kg Miesmuscheln

Gemüse:

- 100 g Frühlingszwiebeln mit dem Grünen fein gehackt
- 50 g Schalotten fein gehackt
- 100 g Karotten fein gewürfelt
- 200 Fenchel fein gewürfelt
- 1 Stangensellerie, fein gehackt
- 300g Tomaten entkernt, gewürfelt.

Übrige Zutaten:

- 60 g Butter
- 130 g Zwieback fein zerrieben
- 1 ½ lt Gemüsebouillon,
- 1 lt Muschelfond (vom Bouillon nach dem Garen der Muscheln)
- 1 ½ l Fischfonds
- 3 dl trockener weißer Wein
- 1 dl Noilly Prat
- 1 dl Orangensaft frisch gepresst
- Saft einer halben Zitrone
- ½ TL Anissamen
- 1 Lorbeerblatt
- 5 dl Vollrahm
- 1 EL Zucker
- 1/4 TL zerriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer und Tabasco zum abschmecken
- geschnittener Dill zum Garnieren

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Zubereitung

Muscheln:

Die Muscheln unter fliessendem Wasser sorgfältig abbürsten und entbarten. Eventuell geöffnete Muscheln sofort aussortieren.

In einem Topf 1 ½ lt Gemüsebouillon und die Lorbeerblätter aufkochen und die gewaschenen und die entbarten Miesmuscheln, dazu geben. Alles bei zugedektem Topf aufkochen bis die Muscheln geöffnet sind und noch 5 Minuten bei kleinem Feuer weiter ziehen lassen. Dann Muscheln aus dem Sud nehmen und den Muschelsud durch ein feines Sieb abziehen. Die gegarten abgekühlten Muscheln aus den Schalen lösen, noch vorhandene Kiemen entfernen und Muschelfleisch beiseite stellen.

Bisque

Alles Gemüse in die Butter andünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und den Muschelsud, den Fischfonds, Zucker und den Anissamen dazu geben. Wenn der Sud kocht, Hitze reduzieren den zerriebenen Zwieback dazugeben und 20 – 30 Minuten weiterköcheln bis Gemüse ganz gar ist. Jetzt den Gemüsesud pürieren und anschliessend durch ein feines Sieb streichen.

Zur abgeseibte Flüssigkeit Noilly Prat, Orangen- und Zitronensaft zugeben, kurz aufkochen und wenn notwendig mit etwas Mehlbutter ganz leicht eindicken. Muscheln und Sahne dazugeben mit Muskat-Nuss, Salz Pfeffer und Tabasco abschmecken und kurz vor dem Kochen von der Hitze nehmen.

In vorgewärmte Teller mit Zugabe des Muskelfleisches (1/6tel) anrichten und mit Dill und einer leeren Muschelschale garnieren.

Et voilà **Bon Appétit !**

Die Bisque kann 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und schmeckt auch aufgewärmt ausgezeichnet.