

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Rezept Sendung Radio BeO vom 7.Oktober 2024

Hazy Osterwald und die überbackenen Crevetten à la John Ward

Wenn Hazy Osterwald begann, sei es in einer Varieté Show im Kursaal Interlaken oder bei einem Fernsehauftritt, auf dem Vibrafons das verjazzte Heimatlied „vo Luzärn gäge Wäggis zue“ zu spielen, kleideten sich seine Musikkollegen schnell hinter dem Vorgang zu Sennen um und ab ging die Post, besonders beim Schlagzeuger John Ward, der nebst den Tambour Stöcken noch ein kleines Luzerner Fähnli schwenkte. Ja der Super Drummer und Sänger John Ward hat massgebend mit seine Können und den unzähligen spontanen Spässen mitgeholfen, dass das Show- und Jazz Sextett von Hazy Osterwald weltberühmt wurde.

Wir haben mit John kurz vor seinem Tod über das damalige Lieblingsessen der Band, wenn sie während vielen Wochen in Interlaken gastierte, gesprochen. Als Belgier sei er von Haus aus ein Liebhaber von Entrcôte und Frites gewesen aber durch die Gourmetfreuden der Bandkameraden, allen voran Hazy Osterwald, sei er ein überzeugter Fan aller Arten von Meeresfrüchten geworden. Darum koche seine Frau ihm zu Hause regelmässig Menues mit Meeresfrüchten, wie folgender Crevetten-Gratin.



Crevetten Gratin à la John Ward

John Ward verstarb 2015 im Alter von 88 Jahren Man konnte seine Künste bis kurz vor seinem Hinschied alle 14 Tage im Hotel Montana in Luzern bewundern.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Zutaten und Zubereitung für 6 Personen

1. Crevetten

- 600 g grosse Crevetten, ungeschält.
- 60 g Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Cognac

Zubereitung:

- Crevette trocken reiben und in der Butter auf kleinem Feuer ganz langsam dünsten und leicht anbraten. Mit den Cognac und Zitronensaft ablöschen und alles in einer nicht allzu grossen Auflaufform beiseite stellen.

2. Sauce zum Überbacken

- 50 g Butter
- 2 kleine Eschalotten und)
- 1 kleine Möhre) je in kleine Würfel geschnitten
- 3 dl Fischfonds
- 3 dl Weisswein
- 1 EL Pernod
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 Kräuterstraus, aus Schnittlauch, Tymian, Dill und Lorbeerblatt
- Salz , weisser Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
- 2 El Maizena weiss, in etwas Cognac aufgelöst
- 200 g Mascarpone
- Feingeschnittene Petersilie zum garnieren

Zubereitung:

- Eschalotten- und Möhrenwürfel in der Butter bei mittlerer Hitze kurz andünsten und mit dem Fischfond und dem Weisswein ablöschen. Das Tomatenpüree einrühren und den Kräuterstraus dazu geben. Alles auf kleinem Feuer und zugedeckter Pfanne etwa 30 Minuten köcheln lassen. Zum Sud kann man noch die Flüssigkeit aus den gebratenen Crevetten geben.
- Den Kräuterstraus herausnehmen und gut ausdrücken. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und das Gemüse hindurch streichen.
- Die passierte Flüssigkeit auf ca 4 dl einkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit dem im Cognac aufgelösten Maizena binden.
- Die nun dickflüssige Sauce von der Hitze nehmen, den Mascarpone drunter ziehen, über die Crevetten in die Auflaufform giessen und gleichmässig verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 250°C etwa 4 Minuten überbacken.
- Vor dem Servieren die Petersilie darüber streuen.

Passend zum Gratin sind Blattspinat und gekochte Kartoffeln.

Et voilà

Bon Appétit !