

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2010

Rezept Sendung Radio BeO vom 6.9.2010,

Earl (Fatha) Hines, Pianist, Bandleader, Komponist 1903 - 1983

Earl Father Hines Salad Waldorf

Nach dem langjährigen Engagement von 1929 bis 1940 mit einer der besten Bigbands im Grossen Ballsaal des Grand Terrasse Cafe von Chicago spielte Earl Hines mit seinem Orchester vermehrt auch in New York. Oft trat er für Grossanlässe in den Ballsälen des Waldorf-Astoria Hotels auf, so zum Beispiel auch zur Victory Party des Neujahrs Abends von 1943. Am Mitternachtsbuffet dieses Anlasses durfte natürlich der berühmte Waldorf Salat nicht fehlen. Als kleine Hommage an Earl Hines, dekorierten die Künstler der Küchenbrigade die Salatschalen mit einer Klaviertastatur. Hier das Rezept des köstlichen Salats samt Dekor.

Rezept

Earl Father Hines Salad Waldorf



Zutaten für 4 Portionen

- 1 Knollensellerie ca. 250 g
- 2 saure Äpfel
- 6-8 getrocknete Datteln
- 4-8 grosse Spinatblätter
- Saft von 1 Zitrone
- 125 g Baumnusskerne geviertelt
- 3 EL Mayonnaise
- 3 EL Crème fraiche
- 1 EL Zitronesirup, unverdünnt
- Salz, Pfeffer, Tabasco

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2010

Zubereitung

Gemüse/Obst:

- Sellerie; geschält, in sehr feine Stäbchen Julienne geschnitten und kurz blanchiert.
- Äpfel; entkernt in sehr feine Stäbchen Julienne geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt.
- Datteln: entkernen und der Länge nach in sehr feine Stäbchen schneiden. Einige Stäbchen für die Dekoration halbieren (als Trüfflersatz gemäss Anmerkung).
- Baumnusskerne der Länge nach vierteln.

Salat:

Mayonaise, Crème fraiche und Zitronensirup gut miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und wer's mag mit etwas Tabasco abschmecken.
Sellerie und Apfel- Julienne darunter mischen
In 4 Formschalen oder Tassen abfüllen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Earl Hines Dekor:

Spinatblätter kurz blanchieren und auf einem Küchentuch flach auslegen. Stiele wegschneiden.

Je 15 weisse Sellerie Julienne als weisse Klaviertasten nebeneinander auf ein Spinatblatt placieren. Die halbierten Dattelstreifen als schwarze Tasten einfügen



Anrichten:

Salat aus Form auf ein Teller stülpen. Die Salate je mit den restlichen Dattelstreifen bestreuen.
Die Spinatblätter mit dem Earl Hines – Dekor sorgfältig auf den Salat placieren. Rund um den Salat die Baumnusskerne verteilen.

Anmerkung:

Die schwarzen Klaviertasten sind im Originalrezept natürlich schwarze Trüffelstreifen.