Jiggs Whigham

Mit Jiggs Whigham arbeitet die Big Band der Bundeswehr schon sehr lange zusammen. Unter anderem gab es mit ihm eine Jazz-Club-Tour durch etliche Jazzclubs in Deutschland. Als »Pate« des Posaunensatzes ist der renommierte Jazz-Posaunist und Bandleader aus Ohio »hocherfreut«, sein Rezept für ein »perfektes Steak« an die Big Band der Bundeswehr weiterzugeben:

I'm delighted to share my ›perfect‹ steak recipe with all of you (and all who read this). Please remember life is too short for cheap wine or cheap beef. Always look for top quality stuff! – Bitte dran denken: Das Leben ist zu kurz, um billigen Wein zu trinken, oder billiges Steak zu essen. Wählt immer hochwertige Qualität aus!
Your band is great! I look forward to playing together again (hopefully soon). – Eure Band ist großartig, ich freue mich schon darauf, hoffentlich bald wieder mit euch zusammen zu spielen.
Beste Grüße aus Amerika, Jiggs Whigham

»Perfect« steak recipe

Zubereitung: Jiggs' Tipp: *»Ein guter Rotwein sollte 4 bis 6 Stunden vor dem Essen geöffnet werden. Wenn möglich sollten wir ihn dekantieren.«*
Etwa 45 Minuten vorher schütten wir eine großzügige Menge Holzkohle in den Grill und zünden sie an. **Jiggs' Tipp:** *»Bitte nie ›Grillanzünder‹ benutzen, der Geruch bleibt immer in der Kohle. Es ist besser, die altmodische Variante zu verwenden, wie Anzündkamine.«* Wir wählen gut durchwachsene Steaks aus (Ribeye oder Filet – nicht unbedingt günstig, aber sie sind es wert!), gießen ein bisschen Olivenöl von guter Qualität auf einen großen Teller und legen die Steaks von beiden Seiten in das Öl. Auf eine Seite lassen wir ein wenig Meersalz (grob) rieseln und dann darf das Ganze ca. 20 Minuten einwirken.
Währenddessen: Wir kühlen Martinigläser im Gefrierfach und füllen einen Shaker (kein »Schnickschnack«!) bis oben hin mit Eis (direkt aus dem Gefrierfach). Wir geben eine großzügige Menge exzellenten Gin in den Shaker, dazu kommt ein Spritzer Dry Vermouth.
Jiggs' Tipp: *»Wir RÜHREN jetzt 20 Mal in eine Richtung und 10 Mal in die andere.«*
Jetzt holen wir die gekühlten Gläser aus dem Gefrierfach, legen einen Streifen einer frischen Zitronenschale hinein (wir schneiden dabei die Zitrone über dem Glas, damit die Dämpfe und

Öle der Zitrone in das Glas gelangen können). Dazu kommt die magische Mixtur…

Jiggs' Tipp: *»Jetzt setzen wir uns auf unseren Lieblingssessel und trinken in kleinen Schlückchen. Dieser magische Moment muss genossen werden!«*

Oliven können dazu gereicht werden.

Inzwischen wird die Grillkohle bereits fertig sein. Wenn die Kohle sehr heiß ist (weiß bis rot – man sieht kein schwarz mehr), legen wir die Steaks (mit der salzigen Seite nach oben) auf den Grill, sehr nah an die Kohle (5-10 Zentimeter). Ca. 90-120 Sekunden lang grillen (wenn es Flammen geben sollte, schließen wir den Deckel oder schieben die Steaks für ein paar Sekunden zur Seite). Jetzt drehen wir die Steaks um und legen sie an eine andere (ebenfalls sehr heiße) Stelle auf dem Grill (so werden sie gleichmäßig gegrillt). Wieder 90-120 Sekunden grillen.

Jiggs' Tipp: *»Langsam sollten wir den Martini ausgetrunken haben.«*

Wir nehmen die Steaks von der direkten Hitze und legen sie zur Seite. Dort bleiben sie ein paar Minuten lang. Der letzte Schluck Martini wird genossen. Kurz vorm Servieren legen wir die Steaks von beiden Seiten für jeweils ca. 1 Minute auf den Grill. Jetzt sollten sie medium rare sein.

Dazu servieren wir einen simplen Salat (Essig und Öl).

Jiggs' Tipp: *»Four yourself a wonderful glass of wine and enjoy the experience!«*

Zutaten für 4 Personen

Ribeye- oder Filetsteaks
Olivenöl
Grobes Meersalz
Eiswürfel
Exzellenter Gin
1 Spritzer trockener Vermouth
1 frische Zitrone
Oliven
Salat
Essig
Öl
Guter Rotwein

Adi Becker

Adi Becker aus Langenfeld in der Eifel ist seit 1998 Posaunist in der Big Band der Bundeswehr. »Eifler Freuden« nennt er sein Familienrezept für den Herbst und bezeichnet es als »traditionelle Eifler Soulfood-Antwort auf schlechte Laune an dunklen verregneten Novembertagen und die Alternative zur Martinsgans…«

Holz oder Blech?
Am liebsten das Blech meines Mercedes.

Ski oder Snowboard?
Wenn ich weiter so gerne esse, brauche ich zwei Snowboards – eines unter jedem Fuß...

Tag oder Nacht?
Wie Cole Porter so schön sagt: »Night and day, you are the one!«

Berge oder Meer?
Comer See, der hat etwas von beidem.

Sonne oder Schatten?
Immer im Schatten – dann scheint die Sonne.

Weißwein oder Rotwein?
Ist egal, Hauptsache Riesling.

Jazz oder Klassik?
Klassik mag ich. Jazz ist die (musikalische) Liebe meines Lebens.

Radeln oder Wandern?
Radeln – klingt komisch, aber am liebsten bergauf!

Ausschlafen oder früh aufstehen?
Das ist doch klar: Wäre ich sonst Musiker geworden?

Fleisch oder Gemüse?
Döppekooche ohne eines von beiden? Undenkbar!

»Eifler Freuden« – Döppekooche mit selbstgemachtem Apfelmus

Zubereitung: Zwiebeln schälen und fein würfeln, die Teewurst würfeln, die Brötchen in etwas Milch einweichen. Kartoffeln schälen und 300 g der Kartoffeln kochen.
Öl in Bräter oder Kasserolle füllen und im Ofen auf 200 °C erhitzen.

Die restlichen Kartoffeln reiben (etwas feiner als Möhrensalat) und Knödelweiß unter die geriebenen Kartoffeln mischen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und noch heiß zu den geriebenen Kartoffeln mischen, das eingeweichte Brötchen mit der Hand etwas auspressen und zerkleinert hinzufügen. 2 Eier darüber schlagen, Wurst und Zwiebeln dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles mit den Händen gut mischen.

Zum Schluss in den Bräter mit heißem Öl füllen und im Ofen bei ca. 180 °C für ca. 2 ½ Stunden goldbraun-knusprig backen.
Danach aus dem Ofen nehmen und stürzen (evtl. ein feuchtes Handtuch zur Hilfe nehmen).

Zubereitung Apfelmus: Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, die Apfelstücke zerkleinern und in etwas Wasser ankochen.
Vanillezucker, Zucker und Zimt nach Geschmack zufügen, bei geringer Temperatur 10 Minuten weiterkochen, mit einem Stampfer zerkleinern und abkühlen lassen.
Den heißen Döppekooche mit dem kühlen Apfelmus servieren.

Zutaten für 6 Personen

3–3½ kg Kartoffeln (am besten neue Ernte)
2 Zwiebeln
½ altbackenes Brötchen
Etwas Milch (zum Einweichen des Brötchens)
150 g grobe Teewurst
2 Eier
1½ EL Salz
Pfeffer
Muskat nach Geschmack
1 Tütchen Knödelweiß
ca. ½ Tasse Pflanzenöl
Grober Bräter oder große Kasserolle