

Bacalao Con Pan, Garlic & Onions, Red Pepper

Gezouten, gedroogde kabeljauw, voornamelijk afkomstig uit Newfoundland, IJsland en Noorwegen, is na het weken in water de basis van allerlei smakelijke gerechten in de mediterrane, Latijns-Amerikaanse en Caribische keuken. In Griekenland, Italië, Frankrijk, Spanje en Portugal zijn veel gevarieerde schotels met respectievelijk bakaliaros, bacala, morue (denk maar aan de brandade de morue in de Provence en overige zuidelijke delen van Frankrijk), bacalao en bacalhau. De musici van de Cubaanse formatie Irakere moeten wel liefhebbers van gezouten, gedroogde kabeljauw zijn, gelet op hun enthousiaste vertolking van 'Bacalao Con Pan'. Naast pianist 'Chucho' Valdes horen we ondermeer de trompettisten Juan Munguia, Jorge Varona, drummer Enrique Pla en de percussionisten Jorge Alfonso en Oscar Valdes. Irakere is niet alleen beroemd geworden door het virtuoze spel van pianist Valdes, maar vooral door het dynamische spel van Paquito D'Rivera op diverse saxofoons en Arturo Sandoval op trompet.

De virtuositeit van gitarist en zanger Danny Draher komt goed naar voren in de zeer ritmische uitvoering van 'Garlic & Onions', opgenomen in 2005. Naast Draher horen we organist Chris Foreman en drummer Greg Rockingham. B.B. King is een bewonderaar van deze gitarist van wie hij ooit zei: 'If I knew you were in the audience, I would have asked you to play'.

Trompettist Fats Navarro is de belangrijkste solist in de vertolking van 'Red Pepper', opgenomen in 1946. Naast Navarro horen we ondermeer tenorsaxofonist Eddie 'Lockjaw' Davis en pianist Al Haig.

Ingrediënten voor vier personen:

500 gram gezouten, gedroogde kabeljauw (bacalao, bacalhau)
1 halve rode paprika
1 grote rode ui
2 tenen knoflook
2 eetlepels bladselderij
1 mespunt pikante rode paprika poeder of cayenne poeder
4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

De gezouten, gedroogde kabeljauw afhankelijk van de dikte 8 tot 12 uur in water weken. Het water af en toe verversen. Vel en graten verwijderen en ongeveer 30 minuten in warm water wellen. Af laten koelen en met een vork uit elkaar halen. Zaadlijst en zaadjes uit de rode paprika verwijderen en in stukjes snijden. Ui en knoflook schillen en in stukjes snijden. Olie in een koekenpan verwarmen en de rode paprika, rode ui en knoflook roerbakken. Hittebron verlagen en de gewelde stukjes kabeljauw toevoegen. Gedurende 20 minuten stoven. Na de stooftijd pikante paprika poeder erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. Fijngeknipte bladselderij erdoor roeren. Over voorverwarmde borden verdelen en met rucola of gemengde sla en stokbrood serveren.

Bacalao Con Pan: Irakere: Homenaje A Benny Moré; Messidor 25904 CD

Garlic & Onions: Danny Draher: Big Fun Tonight; Double Dynamite 102

Red Pepper: The Be-Bop Boys: Fats Navarro: The 1946-1949 Small Group Sessions. Studio Recordings Master Takes, Vol. 1; Blue Moon BMCD 1016