

Silly Rabbit, Sugar Plum, Rosemary

Een delicate toucher en een intens gevoel voor harmonie zijn belangrijke kenmerken van het spel van pianist Robert Glasper. Een opvallende, hedendaagse pianist die duidelijk in het rijtje van Bill Charlap, Jason Moran en Brad Mehldau past. Voordat hij zijn eigen trio begon had Glasper regelmatig gespeeld met musici als de trompettisten Roy Hargrove, Nicholas Payton en Terence Blanchard en de saxofonisten Kenny Garrett en Donald Harrison. Zijn eerste cd 'Canvas' (Blue Note 77130) uit 2005 werd gevolgd door 'In My Element' uit 2007. De meeste composities op deze cd zijn afkomstig van Glasper, waaronder 'Silly Rabbit'. Hij wordt begeleid door bassist Vicente Archer en drummer Damion Reid.

'Sugar Plum' maakt deel uit van de live opnamen uit 1974 van het trio van pianist Bill Evans uit de 'Village Vanguard' in New York. Naast Evans horen we Eddie Gomez op bas en Marty Morell op drums. In de loop der jaren is Gomez een trouwe begeleider van Bill Evans geweest. Met dit trio verdiende hij twee 'Grammy Awards'. Gomez, die vooral bekendheid geniet als begeleider van veel prominente jazzmusici is ook te horen in opnamen van de formaties 'Manhattan Jazz Quintet' en 'Steps Ahead'. Aan het eind van de jaren zestig ging een vurige wens van Gomez in vervulling door samen met Miles Davis, Herbie Hancock, Wayne Shorter en Tony Williams te spelen.

De formatie van gitarist en zanger Lloyd Jones behoort tot de populairste rhythm & blues orkesten in het noordwesten van Amerika. Jones heeft totnogtoe 11 'Muddy Awards' in de categorieën 'Best Contemporary Blues Band' en 'Best R & B Band' gewonnen. 'Rosemary', ook bekend geworden in de vertolking van Fats Domino, heeft Jones in 1995 met zijn orkest opgenomen. Ook in deze uitvoering zijn de invloeden uit rhythm en blues, funk, soul met een knipoog naar de 'Memphis groove' duidelijk hoorbaar.

Ingrediënten voor vier personen:

600 gram konijnenrugfilet van tam konijn
2 sjalotjes
6 gedroogde, ontpitte pruimen, liefst pruneaux d' Agen
30 cl groenten- of gevogelte bouillon
15 cl droge, rode wijn
3 eetlepels bloem
1 halve theelepel fijngehakte rozemarijn
4 kleine takjes rozemarijn, voor de garnering
4 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Gedroogde, ontpitte pruimen in stukjes snijden en gedurende 2 tot 3 uur in de wijn wellen. Sjalotjes schillen en in stukjes snijden. De konijnenrugfilets met peper, zout en bloem bestrooien. Olie in een braadpan verhitten en filets aan alle kanten aanbraden. Stukjes sjalot kort mee braden en de hittebron verlagen. Bouillon en fijngehakte rozemarijn toevoegen en in 45 minuten op een lage hittebron gaar stoven. Eventueel extra bouillon toevoegen. Tien minuten voor het einde van de stooftijd de stukjes gewelde pruim, de rest van de wijn erdoor roeren en verder stoven. Het stooftocht zeven en in de braadpan terugdoen. Konijnenrugfilets in gelijkmatige plakjes snijden en samen met de saus over voorverwarmde borden verdelen. Met een klein takje rozemarijn garneren. Serveren met aardappelkroketjes of aardappelpuree.

Robert Glasper Trio: In My Element; Blue Note 78111

Sugar Plum: Bill Evans Trio: Re: Person I Knew; Original Jazz Classics OJCCD 749-2

Rosemary: Lloyd Jones Blues Band: Trouble Monkey; AudioQuest Music 1037 CD