



ECKART WITZIGMANN - CUISINIER DU SIÈCLE

Délice de ris de veau „Rumohr“

ZUTATENLISTE

für 4 Personen

FÜR DAS KALBSBRIES:

- 500 g Kalbsbries (Nuss)
- Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Lauch, nur die hellgrünen Stücke, in feine Streifen schneiden
- 100 g Crème double
- 1 Eigelb
- 4 schwarze Périgord Trüffel (frisch) von je etwa 30 g
- 100 ml Madeira
- 4 Scheiben rohe Gänseleber von je ca. 50 g
- 50 g geklärte Butter
- 1 TL Cognac
- 8 Filoteigblätter
- flüssige Butter zum Bestreichen
- 8 Scheiben Parmaschinken dünn geschnitten
- 1 Eigelb zum Bestreichen

FÜR DIE CHAMPAGNERSAUCE:



- ca. 80 g Lauch, hellgrün, in Streifen schneiden
- 100 ml kräftige Geflügelbrühe
- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml Champagner brut
- 12 grüne Pfefferkörner, angedrückt
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 200 g Crème double
- 1 TL Butter zum Sautieren
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Cayenne, eine Messerspitze
- Spritzer Zitronensaft
- 80 g kalte Butter in kleinen Stücken
- Trüffelsud

Das Kalbsbries im kalten Wasser ca. 2 Stunden wässern, bis es völlig weiß ist. Mit etwas Zitronensaft in kaltes Salzwasser geben, langsam aufwallen und neben dem Herd 10 Minuten ziehen lassen. Unter kaltem Wasser abschrecken, von sämtlichen häutigen Teilen befreien und zwischen 2 Tellern – mit einem Gewicht beschwert – über Nacht pressen.

Am nächsten Tag das Bries in 50 g schwere Stücke teilen und mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Lauch in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute aufkochen, in Eiswasser abschrecken und in einem Tuch gut abtrocknen. Die Crème double dickflüssig einkochen und die ausgedrückten Lauchstreifen darin einmal stark aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, mit dem Eigelb binden, abschmecken und abkühlen lassen.

Die Trüffel unter fließendem Wasser abbürsten, trocken tupfen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer Sauteuse mit dem Madeira begießen, ca. 3 Minuten dünsten und abkühlen lassen. Abgießen und den Sud für die Sauce beiseite stellen. Die Gänseleberscheiben – möglichst in der gleichen Form wie das Bries geschnitten – in ganz wenig abgeklärter Butter rasch auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Cognac beträufeln und leicht würzen.

Je 2 Filoteigblätter mit Butter bestreichen, auf einem Tuch übereinander legen, 20cm große Quadrate schneiden und in Randnähe mit je 2 Scheiben Parmaschinken belegen. Bries, Trüffelscheiben und Gänseleber darauf schichten und den Lauch darum herum verteilen. Den Schinken darüber klappen und den Teig mit Hilfe des Tuches zweimal um die Füllung rollen (wie einen Strudel). Überflüssigen Teig abschneiden, die Enden mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Briespakete auf einem gefetteten Blech im 200 Grad heißen Backofen 35 Minuten backen.

Für die Sauce den Lauch blanchieren, abschrecken und abtrocknen. Die Geflügelbrühe mit Noilly Prat, der Hälfte des Champagners, den grünen Pfefferkörnern und der Schalotte reduzieren, bis die Flüssigkeit dickflüssig geworden ist. Die Crème double zufügen und alles sämig einkochen lassen.

Inzwischen die Lauchstreifen kurz in Butter sautieren, salzen und pfeffern.



Die Sauce durch ein Haarsieb passieren, wieder aufkochen, den übrigen Champagner zufügen und die Sauce mit den kalten Butterstücken montieren. Mit dem Trüffelsud, einem Spritzer Zitronensaft und Cayenne pikant abschmecken. Den Lauch und Sauce auf vorgewärmte Teller geben, die Briespakete halbieren und darauf legen.

In genussvoller Verbundenheit

Ihr Eckart Witzigmann

follow us:    
