



## ECKART WITZIGMANN - CUISINIER DU SIÈCLE

### CHARTREUSE VON DER TAUBE IM MADEIRA-GELEE

#### ZUTATENLISTE für 4 Personen

#### ZUTATEN CHARTREUSE:

- 1 Taube, bratfertig; ca. 450 g
- Salz, Pfeffer auf der Mühle
- Pflanzenöl zum Anbraten
- geklärte Butter
- 10 cl Taubenjus
- je 1 cl Cognac, Portwein und Madeira um die Hälfte eingekocht
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Thymianzweig
- ½ Lorbeerblatt
- 1 cl Trüffel Fond bzw. Jus
- 30 g rohe Gänseleber
- 1 Blatt Gelatine
- 150 g geschlagene Sahne
- 4 Brioche-Scheiben, ca. 8 cm Durchmesser
- 4 Scheiben Gänseleberparfait
- 30 g Trüffelscheiben

#### FÜR DAS MADEIRA-GELEE:

- 300 g Rinderhesse
- 1 Karotte
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch



- 2 Zwiebeln
- Petersilienstängel
- Thymian
- ½ Lorbeerblatt
- 2 Eiweiß, Salz, Pfeffer
- 0,1 l Weißwein
- 0,5 l Madeira
- 0,8 l kräftige Rinderbrühe
- 1 kleiner Kalbsfuß
- 4 Blatt Gelatine

### FÜR DAS GEMÜSE:

- 1 kleine Sellerieknolle
- 2 kleine Karotten
- 100 g Kenia-Bohnen
- Salz

### FÜR DIE PÉRIGORD-VINAIGRETTE:

- 1 cl Xérès-Essig
- 1 cl Balsamico-Essig
- 2 cl Traubenkernöl
- 2 cl Olivenöl
- 1 cl Nussöl, Salz, Pfeffer
- 10 g schwarze Trüffel, fein geschnitten
- 2 EL Pinienkerne, leicht anrösten
- 4 kleine Salat-Bouquets von zarten Salaten
- Kerbel

### ZUBEREITUNG MADEIRA-GELEE:

Die Rinderhese durch den Fleischwolf drehen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit den Gewürzen, dem Eiweiß, Salz und ein paar Eiskwürfeln zum durchgedrehten Fleisch geben.

In einem Topf füllen und etwa 1 Stunde kühlen.

Auf den Herd stellen, Weißwein, Madeira und den kalten, entfetteten Rinderfond bzw. Brühe angießen, gut vermengen, den kleinen Kalbsfuß (vorher blanchieren) zufügen.

Sehr langsam aufwallen und ca. 1 ½ Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine begeben.

Anmerkung: Die Zutaten ergeben mehr Gelee als für die 4 Chartreusen.

#### ZUBEREITUNG:

Die Taube würzen, in Öl anbraten, im Bräter in den 220 Grad heißen Ofen stellen und rosa braten (15 bis 20 Minuten).

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Keulen und Brüste auslösen, eine Brust für die Garnitur reservieren.

Die Taubenkarkassen in geklärter Butter anschwitzen und mit dem Taubenjus auffüllen. Um die Hälfte einkochen, nach und nach den reduzierten Alkohol dazugießen, die Gewürze und den Trüffeljus zufügen.

Zwanzig Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Auf ein Sieb schütten und durchlaufen lassen. Der Fond soll eine Konsistenz einer gebundenen Sauce haben. Die rohe Gänseleber in den heißen Fond legen und gerade gar ziehen lassen, dabei darf der Fond nicht heißer als 60 Grad sein.

Das Fleisch der Taubenkeulen und eine Brust durch den Wolf drehen und in den Mixer geben, zusammen mit dem Fond fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine zugeben, die Mousse in eine Schüssel geben und kühl stellen.

Wenn die Masse leicht anzieht, abschmecken und die nicht zu steif geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.

Sellerie und Karotten schälen und mit der Aufschnittmaschine in drei Zentimeter dicke Scheiben und anschließend in gleichmäßige Stäbchen schneiden.

Die Bohnen putzen und entsprechend zurecht schneiden. Alle Gemüse in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abschrecken im Eiswasser und abtropfen lassen. Vor dem Einsetzen in die Chartreuse-Formen durch das Madeira-Gelee ziehen.

#### FERTIGSTELLUNG:

in vier Formen (10 cm Durchmesser, 3 cm hoch) die Gemüsestäbchen am Rand einsetzen. Je eine Brioche-Scheibe als Boden in die Mitte geben, darauf eine Scheibe Gänseleber-Parfait legen und mit einer dünnen Schicht Trüffelscheiben bedecken.

Mit der Mousse bestreichen und leicht anziehen lassen. Die Taubenbrust in Scheiben schneiden, auf der Mousse dekorativ verteilen und mit dem Madeira-Gelee überziehen.

Im Eisschrank durchkühlen, die Formen vorsichtig abziehen.

#### ANRICHTEVORSCHLAG:

Die Chartreuse mit einem scharfen Messer (vorher ins heiße Wasser tauchen) halbieren, beide Hälften auf einen kalten Teller platzieren, die Trüffel-Vinaigrette elegant verteilen und die Salat Bouquets anlegen.

Eventuell noch einige Würfel vom Madeira-Gelee mit anlegen.

Prof.Dr.h.c.

ECKART

☆☆☆ WITZIGMANN

*Professeur de Cuisine*

*In genussvoller Verbundenheit*

*Ihr Eckart Witzigmann*

---

follow us:    

---