Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

KALBSBRIES IN ESTRAGON-GEMÜSE-SAUCE – MIT VIEL GELASSENHEIT IN DIE VORWEIHNACHTSZEIT

Oh je, was ist denn Bries? Kalbsbries? Es klingt erst einmal sehr ernüchternd: es ist ein in der vorderen Brust des Kalbs sitzende Organ, das zur Immunabwehr dient. Es ist von eigentümlicher Gestalt und hellrosa. Das Bries besteht aus einer Nuss und einer Hülle aus einer undefinierbaren Konsistenz, die entfernt wird. Klingt erstmal alles recht mysteriös. Aufgrund seiner Zartheit und des feines Geschmacks gehört das Kalbsbries mittlerweile in den renommiertesten Sternerestaurants zu den großen Delikatessen auf der Speisekarte.
Ein echter Geheimtipp. Genau das Richtige, um sich im November bei Herbststürmen und kalten Wetter die Zeit zu vertreiben, das Bries zu studieren, zu entdecken, einfach mal auszuprobieren und nachzukochen und dazu unseren phantastischen aromatischen Gelben Muskateller zu genießen.

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Zubereitung

Los geht‘s mit einem anfänglich kleinen Eingriff: das Bries am besten unter fließend kaltem Wasser gründlich außen und innen reinigen, dann in 3-4 Stücke zerteilen und circa 10 Minuten in sprudelnd kochendem und gut gesalzenem Wasser (am besten noch einen Schuss Essig dazu) blanchieren, herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.
Die Briesteile nun sorgfältig von allen Häutchen und undefinierbaren Teilen der Hülle befreien. Danach lässt man sie unter leichtem Druck unter einem beschwerten Küchenbrett einige Stunden auskühlen, was späteres Zusammenziehen verhindert. Nach dieser geschickten Manipulation, die nahezu das Geschick eines Chirurgen von uns forderte, haben sich die Stücke in flache gleichmäßig dicke Stücke Fleisch verwandelt. Noch nicht die Geduld verloren? Gut so, denn es lohnt sich weiterzumachen.
Lauch, Karotte, Zwiebel und Sellerie sehr fein würfeln, mit 1 Esslöffel Butter andünsten und dann mit einem Glas trockenen Weißwein (etwa Siegrist Weißburgunder oder Riesling) sowie einem guten Schuss trockenen Sherry ablöschen. 2-3 Esslöffel Estragon (frisch und getrocknet) dazugeben und die Gemüse in ca. 10 Minuten gardünsten, die gesalzenen Briesschnitten hineinlegen und alles noch einmal etwa 10 Minuten dünsten lassen. Dann nehmen Sie das gare Bries heraus und stellen es warm. Die Gemüse pürieren, nach und nach ca. ¼ Sahne angießen und immer wieder probieren. Idealerweise sollten Sie sowohl bei den Vorbereitungen als auch bei der „Finition“ schon einmal Kontakt zum Gelben Muskateller aufnehmen und sich mit ihm und seinen fruchtig, floralen Aromen vertraut machen. Sie werden sehen, dass diese Ouvertüre Ihnen später beim „Grande Finale“ von großem genießerischen Vorteil ist.
Nach Geschmack noch etwas Senf, den Saft einer ½ Zitrone, Salz und Pfeffer oder noch mehr Weißwein oder Sherry… je nach Laune des Kochs oder der Köchin. Es entsteht eine hellgrüne, cremige Sauce mit kräftigem Estragonaroma, dem der Gelbe Muskateller nun frech in die Augen schaut. Die Briesschnitten in der Sauce langsam aufwärmen, wenden und servieren. Dazu gibt es – eigentlich – nichts … außer Gelber Muskateller und am besten ganz viel Gelassenheit. Bon appétit!

Zutaten

Zutatenliste für ca. 2-3 Personen
1 Kalbsbries ca. 400g
1 Stange Lauch
1 große Karotte
1 kleine Zwiebel
1 kleines Stück Sellerie
Ganz viel Estragon getrocknet und frisch
Weißwein, trockener Sherry
Zitrone
Sahne
Senf
Schwarzer Pfeffer
Butter
Salz

Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

Weinempfehlung

Gelber Muskateller

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE