



Ris de veau en manteau croustillant aux herbes avec muffins de rösti



Préparation Ris de veau et panure

Verser le lait, l'eau, les ris de veau, les épices et l'ail dans un sachet de cuisson sous vide et sceller sous vide. Mettre le sachet avec les ris de veau au four et faire cuire à la vapeur pendant 8 minutes à 100 °C. Plonger immédiatement dans l'eau glacée pour refroidir rapidement et laisser ensuite reposer au réfrigérateur pendant 24 heures. Ciseler les herbes et mélanger à la chapelure. Retirer les ris de veau du fond, les sécher avec un papier absorbant, puis retirer proprement les petites peaux et veines. Couper les ris de veau en tranches de 5 mm d'épaisseur, les passer dans la farine et tapoter pour ôter l'excédent. Battre les œufs et passer les ris de veau farinés d'abord dans les œufs battus, puis dans la chapelure aux herbes. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et y déposer délicatement les ris de veau. Ajouter le beurre ordinaire et faire frire lentement les ris de veau pendant env. 3 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Rezept für 4

Ingrédients Ris de veau

200 ml de lait
200 ml d'eau
400 g de ris de veau (bien arroser ou laisser tremper dans du lait pendant 24 heures) laurier, genièvre, girofle, romarin, poivre en grains
1 gousse d'ail

Ingrédients Panure

150 g de chapelure
persil, romarin, thym, ciboulette
50 g de farine
2 œufs
beurre à rôtir et beurre ordinaire

Ingrédients Muffins de rösti au lard de montagne et à l'Appenzeller

300 g de pommes de terre de type A (charlotte)
1 œuf
15 g d'Appenzeller râpé
20 g de lard de montagne coupé en lardons
noix de muscade, sel, poivre



Préparation Muffins de rösti au lard de montagne et à l'Appenzeller

Cuire les pommes de terre à cœur, les laisser refroidir complètement et les éplucher. Passer les pommes de terre à la râpe à rösti. Mélanger délicatement les pommes de terre avec le fromage et les lardons et assaisonner avec les épices. Verser le mélange dans des moules à muffins légèrement beurrés, faire cuire pendant 25 minutes à 180 °C air chaud et servir immédiatement.

Préparation Petits oignons blancs glacés

Faire caraméliser le sucre dans une poêle avec un peu de jus de citron. Mouiller avec le jus d'orange et ajouter le fond de veau, saler légèrement. Cuire les petits oignons blancs dans le fond jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer les petits oignons blancs, faire réduire un peu le fond et lier avec la maïzena jusqu'à ce que le fond ait la consistance d'un sirop. Remettre les petits oignons blancs dans le fond et laisser refroidir. Réchauffer brièvement avant de servir.

Préparation Jus de xérès

Mélanger tous les ingrédients et les laisser mijoter à petit feu pendant env. 5 minutes. Passer dans une passoire fine. Ajouter encore un peu de vinaigre selon les goûts. Lier avec des petits morceaux de beurre.

Anrichten

À la vidéo!

Ingrédients Petits oignons blancs glacés

8 Stk. petits oignons blancs
50 g de sucre
un peu de jus de citron
20 ml de jus d'orange
100 ml de fond de veau
sel
maïzena

Ingrédients Jus de xérès

100 ml de jus de veau
réduit
10 ml de vinaigre de xérès
10 ml de xérès
10 g d'échalotes hachées
feuille de laurier
10 ml de Noilly Prat
20 g de beurre