

— ECKART WITZIGMANN —  
WAS BLEIBT

*Witzigmann*

**PANTAUR**

# ECKART WITZIGMANN

## DER JAHRHUNDERT- KOCH

Jeder, der mich nur ein wenig kennt, weiß, wie schwer ich mir bei dieser Aufgabe getan habe: 25 meiner Schüler für dieses Buch auszusuchen.

Das heißt: Jeder, der in diesem Buch ist, hat es verdient. Dumm ist nur, dass nicht jeder, der es verdient hätte, auch in diesem Buch vertreten sein konnte. Selbst der großzügigste Verlag muss irgendwann mal Grenzen abstecken. Lesbarkeit, Umfang, Gewicht – all das sind nüchterne, nicht wegdiskutierbare Argumente.

Mir fiel auf Anhieb die zwei- bis dreifache Menge an Mitstreitern ein, die ich für dieses Buch gerne hinzugerufen hätte. Das Konzept war mir ebenso schnell klar: Ich werde die mir am nächsten stehenden Schüler bitten, einen Klassiker von mir absolut werkgetreu und den damaligen Zeiten gerecht umzusetzen. Dann mögen sie doch bitte eben jenes Gericht in ihre heutige Sprache übersetzen. Also meine konzeptionelle »Denke« und die von mir angedachten Produkte nehmen und dann alles, quasi wie in einer Zeitmaschine, in die heutige Zeit transferieren. Ich bin mir sicher, dass auf einen Blick erkennbar ist, wie stark sich das High-Class-Cooking in den vergangenen vier, fünf Jahrzehnten verändert hat.

Dass mir dann jeder Schüler noch eine Art »Widmungsgericht« zelebriert, rührt mich ganz besonders. Was nun blieb, war die Auswahl der Protagonisten. Und damit begann die Qual der Wahl, die schlaflosen Nächte, das Hadern mit den Umständen. Und deswegen, liebe Leserin, lieber Leser, müssen Sie da jetzt durch: Ich werde sie jetzt einfach alle namentlich aufzählen, alle benennen, die ich auch noch gerne in diesem Buch gesehen hätte.

Die Köchinnen und Köche Markus Bischoff, Hubert Buckel, Hans-Josef Decker (Patissier), Markus Dirr, Otto Fehrenbacher, Michael Fell, Heinz Glöckler, Albin Hawel, Frank Heppner, Armin Karer, Steffen Kimmig, Thomas Mühlberger, Wahabi Nouri, Wolfgang Pade, Christian Petz, Ricardo Quiroz, Wolfgang Staudenmaier, Monika Schuster, Bernard Thierry, Andi Wahrstätter, Thomas M. Walkensteiner, Bernd Werner, Andreas Wojta, Rainer Wolter. Und die Palazzo-Mitarbeiter Hans-Jörg Bachmeier, Christian Buhl, Markus Glocker, Thomas Jaumann und Andreas Mayer. So, das musste jetzt sein. Wie gesagt, ein jeder der hier Aufgeführten hätte es verdient, in diesem Werk vertreten zu sein, und dass das nicht der Fall ist, schmerzt mich.





## GEFÜLLTES KALBSKOTELETT MIT CHICORÉE

Klassiker von Eckart Witzigmann

1— In jedes Kalbskotelett direkt neben dem Knochen eine Tasche einschneiden. Die oberen 2 cm vom Knochen von Fett und Fleisch säubern. Die Kalbskoteletts mit der Pistazien-Estragon-Füllung füllen und mit einem Küchengarn zunähen. Dann rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pflanzenöl und die Butter in einer Kupferkasserolle erhitzen. Die gefüllten Kalbskoteletts hineinlegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 8 Minuten braten.

2— Das Kalbfleisch klein schneiden und in einem Mixer fein mixen. Die sehr feine Fleischmasse in eine kalte Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß zugeben und alles zusammen gut vermengen, bis die Masse bindet. Anschließend nach und nach die Crème double untermischen. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Die Pistazienkerne und die Estragonblätter fein schneiden und ebenfalls untermengen.

3— Den Strunkansatz vom Chicorée kegelförmig herausschneiden. Die Blätter abtrennen, kurz in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Chicoréeblätter darin etwa 5 Minuten leicht bräunen. Dann mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen, die Chicoréeblätter zu den gefüllten Kalbskoteletts in den Backofen geben und kurz mitbraten.

4— Die fertigen Kalbskoteletts aus dem Backofen nehmen, das Küchengarn entfernen und das Fleisch zugedeckt warm stellen. Die flüssige Sahne über den Chicorée gießen und den Bratensaft loskochen. Die Estragonblätter fein schneiden und zugeben. Je nach Bedarf die Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5— Die gebratenen Chicoréeblätter fächerartig auf 4 Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Zum Schluss je 1 leicht gebräuntes gefülltes Kalbskotelett dazulegen.

**Gefülltes Kalbskotelett**  
4 Kalbskoteletts (Kalbskarree, 2 cm dick)  
Pistazien-Estragon-Füllung (siehe Teilrezept)  
5 ml neutrales Pflanzenöl  
10 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

**Pistazien-Estragon-Füllung für Kalbskotelett**  
80 g Kalbfleisch  
1 Eiweiß  
30 g Crème double  
8 grüne Pistazienkerne  
6 frische Estragonblätter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

**Gebratener Chicorée**  
2 helle Chicorée  
15 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker

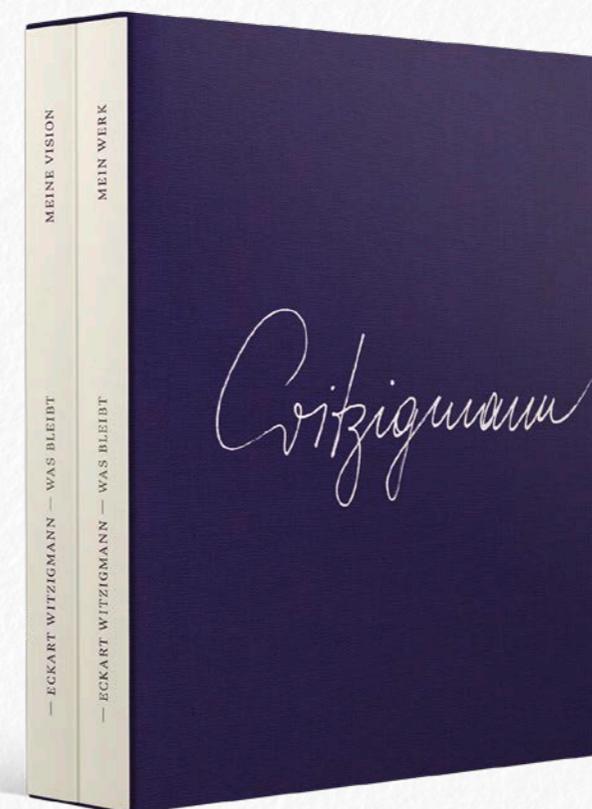
**Sauce**  
100 ml flüssige Sahne  
14 frische Estragonblätter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

# 1 MEISTER 25 SCHÜLER 75 GERICHTE

Am 4. Juli 2021 feiert Eckart Witzigmann seinen 80. Geburtstag. Anlässlich dieses Festtags erscheint seine umfassende Lebens- und Werkschau als exklusive Buchausgabe. Damit will der große Pionier und Visionär noch einmal betonen, was ihm wichtig war. Wichtig ist. Und wichtig bleibt.



— WAS BLEIBT —  
MEINE VISION — MEIN WERK



**Eckart Witzigmann – Was bleibt**  
Zwei Bände im hochwertigen  
Leinenschuber  
ISBN 978-3-7105-0058-9  
ca. 600 Seiten / 25,5 x 30 cm  
Preis: 155,00 EUR (D/A)  
Erscheinungstermin: 24. Juni 2021

**Eckart Witzigmann – Was bleibt  
(Limitierte Sonderausgabe)**  
Zwei Bände im hochwertigen  
Leinenschuber: Limitiert,  
nummeriert, handsigniert  
ISBN 978-3-7105-0059-6  
ca. 600 Seiten / 25,5 x 30 cm  
Preis: 280,00 EUR (D/A)  
Erscheinungstermin: 24. Juni 2021

BOBBY BRÄUER

KARL EDERER

MATTEO FERRANTINO

STEPHAN FRANZ

JOACHIM GRADWOHL

HANS HAAS

MARC HAEBERLIN

KARLHEINZ HAUSER

MICHAEL HOFFMANN

CHRISTIAN JÜRGENS

MARTIN KLEIN

JOHANN LAFER

CLAUS-PETER LUMPP

THOMAS MARTIN

NORBERT NIEDERKOFLER

JÖRG SACKMANN

ALFONS SCHUHBECK

ROLAND TRETTL

CLAUDE TROISGROS

JEAN-GEORGES VONGERICHTEN

BJÖRN WEISSGERBER

HEINZ WINKLER

HANS-PETER WODARZ

HARALD WOHLFAHRT

JÖRG WÖRTHNER