

EDEKA
KOCHSCHULE

 LECKER MIT LUTHER

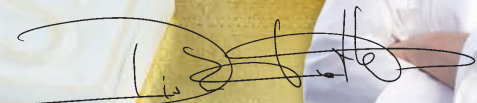
KONFIERTE GÄNSEKEULEN

mit Gewürzsauce, Spitzkohl und Kartoffelklößen


NEUE
 REZEPTE ZUM
 SAMMELN

**Inspirationen
 für die Festtage**




 Dirk Luther



Konfierte Gänsekeulen

mit Gewürzsauce, Spitzkohl und Kartoffelklößen

ZUTATEN

FLEISCH

4 Gänsekeulen (à 450 bis 500 g)
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1,5 bis 2 Liter Rapsöl
3 EL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GEWÜRZSAUCE

2 Zwiebeln
1/2 Karotte
100 g Knollensellerie
2 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
500 ml dunkler Geflügelfond
250 ml Rotwein
1/2 TL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
3 Pimentkörner, zerdrückt
1/2 TL getrockneter Majoran
1 Zimtstange, gebrochen
1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
3 Scheiben Ingwer
1 Streifen Zitronenschale
1 Streifen Orangenschale
2 TL Speisestärke
Salz und Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELKLÖSSE

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 TL Ascorbinsäure (Vitamin C) oder Essig
1 TL gehackter Majoran
1 TL Salz
3 EL geröstete Croûtons
1 TL Speisestärke

SPITZKOHL

1 mittelgroßer Spitzkohl
1 Zwiebel, fein gewürfelt
50 g Gänseschmalz
300 ml Geflügelfond
1 TL Speisestärke
1/4 TL Kümmelpulver
2 EL Obstessig
Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gänsekeulen



FLEISCH Die Zwiebel schälen, das Lorbeerblatt darauflegen und mit den Gewürznelken feststecken. In einem tiefen, breiten Topf das Öl erhitzen, die gespickte Zwiebel und die Gänsekeulen dazulegen, ein Blatt Backpapier darauflegen und die Keulen unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie weich gegart sind. Das dauert etwa zweieinhalb Stunden. Die Gänsekeulen aus dem Öl nehmen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Ganze unter den Backofengrill schieben. Die Keulen ca. 20 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Kurz vor dem Ende der Garzeit die Keulen mit Honig beträufeln.

GEWÜRZSAUCE Die Zwiebeln, die Karotte und den Sellerie schälen und alles in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf den Puderzucker hell karamellisieren lassen, das Gemüse dazugeben und ein paar Minuten andünsten. Anschließend das Tomatenmark dazugeben, leicht anrösten und mit dem Geflügelfond auffüllen. Den Wein separat auf etwa ein Drittel einkochen und ebenfalls in die Sauce geben. Die Gewürze, den Knoblauch, den Ingwer und die Zitronen- und Orangenschale hinzufügen und alles unter leisem Köcheln auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke binden, nochmals 2 Minuten kochen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit einem EL vom Fett der Gänsekeulen verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KARTOFFELKLÖSSE Die Kartoffeln schälen. Die Hälfte der Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen reichlich Wasser in einer großen Schüssel mit der Ascorbinsäure oder dem Essig vermischen. Die rohen Kartoffeln auf einer feinen Reibe direkt in das Wasser reiben. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, die geriebenen Kartoffeln hineingeben und gut ausdrücken. Dabei das ablaufende Wasser auffangen und 10 Minuten stehen lassen, damit sich die Stärke absetzen kann. Die Flüssigkeit vorsichtig abgießen und die sich am Boden abgesetzte Kartoffelstärke zu den ausgedrückten Kartoffeln geben. Die Masse auflockern, salzen und den Majoran dazugeben. Die gekochten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann möglichst rasch durch eine Kartoffelpresse zu den rohen Kartoffeln pressen und alles gut vermischen. Aus der Kartoffelmasse acht Knödel formen, dabei jeweils einige Croûtons in ihre Mitte geben. Reichlich Salzwasser in einen großen Topf zum Kochen bringen, dann die mit etwas Wasser angerührte Speisestärke dazugeben und die Klöße einlegen. Die Hitze reduzieren und die Knödel etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.

SPITZKOHL Den Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebelwürfel im Gänseschmalz glasig dünsten. Spitzkohl zugeben und andünsten. Etwas Geflügelfond angießen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 bis 25 Minuten dünsten, immer wieder Geflügelfond nachgießen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt-rühren und das Gemüse damit binden. Kurz aufkochen lassen und mit Kümmel, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

★ PROFITIPP

Im Wasserbad können Sie kristallisierten Honig wieder verflüssigen, nur nicht über 40 Grad erhitzen, denn sonst zerstören Sie wertvolle Inhaltsstoffe.

