

Kochen

Markus Buchholz

Mittwoch, 09.11.2016

Geschmorte Gänsekeule und mit Wirsing und Butterklößen

Für 4 Personen

Für die Gänsebrühe

ca. 300-500 g Gänseklein (Innereien, Hals, Knochen etc.)

1 Stck. Knollensellerie (ca. 50 g)

1 Möhre (ca. 50 g)

1 Stück Lauch (ca. 50 g)

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

1 Lorbeerblatt

2-3 Pfefferkörner

2-3 Wacholderbeeren

1 kleiner Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

Für die geschmorten Gänsekeulen

4 Gänsekeulen

Salz, Pfeffer

1 Stck. Knollensellerie (ca. 50 g)

1 Möhre (ca. 50 g)

1 Stück Lauch (ca. 50 g)

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl (oder Butterschmalz)

1 EL Tomatenmark

100 ml Rotwein

400 ml Gänsebrühe

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

1 kleiner Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

Für den Wirsing

600 g Wirsing

Salz

1 Zwiebel (ca. 50 g)

50 g Speck

40 g Butter

Pfeffer, Muskat

100 g Crème fraîche

50 g Sahne

Für die Butterklöße

200 g Butter

300 g Weißbrot

1 Bund Schnittlauch

3-4 Eier (Größe M)

2 EL Semmelbrösel

Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Gänseleber

- 1 Gänseleber
- 1 EL Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL Cornflakes
- 1 EL Semmelbrösel
- ca. 50 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. Gänseklein abbrausen und trocken tupfen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gänseklein auf ein Gitterrost (mit Backblech) geben und im Ofen in ca. 1 Stunde braun rösten.
2. Sellerie, Möhre, Lauch und Zwiebel putzen, bzw. schälen und grob zerkleinern.
3. Das Gemüse nach 30 Minuten zum Gänseklein geben und mitrösten.
4. Anschließend Gänseklein, Gemüse, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und mit 1,5 l kaltem Wasser auffüllen.
5. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian zugeben und aufkochen lassen. Dann ca. 2 Stunden köcheln lassen.
6. Danach alles durch ein Sieb geben und ca. 400 ml Brühe beiseite stellen (übrige Brühe evtl. einfrieren).
7. Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Sellerie, Möhre, Lauch und Zwiebel putzen, bzw. schälen und fein würfeln.
8. Öl in einem Bräter erhitzen, die Keulen darin von allen Seiten anbraten.
9. Gemüse zufügen und ebenfalls goldbraun anbraten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz anrösten.
10. Lorbeerblatt, Gewürznelken, Rosmarin und Thymian zugeben. Mit Rotwein ablöschen und Gänsebrühe auffüllen.
Die Keulen mit der Hautseite nach oben ca. 1,5 Stunden garen. Herausnehmen.
Die Keulen mit der Hautseite nach oben, unter dem heißen Backofengrill knusprig übergrillen.
11. Den Fond durch ein Sieb passieren, zurück in den Bräter geben und etwas einköcheln lassen.
12. Inzwischen den Wirsing putzen und die Blätter lösen. Blätter in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren.
Herausnehmen und mit kaltem Wasser abbrausen. Abtropfen lassen und gut ausdrücken.
13. Wirsingblätter durch den Fleischwolf drehen (oder sehr fein hacken).
14. Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.
15. In einer Pfanne 20 g Butter erhitzen. Speck und Zwiebeln darin anbraten. Wirsing untermischen.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Crème fraîche, Sahne und übrige Butter unterrühren.
16. Für die Butterklößchen Butter schmelzen lassen. Für die Butterklößchen die Butter schmelzen. Weißbrot in Würfel schneiden.
Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Die Eier kurz mixen.
17. Brot in eine Schüssel geben, Butter, Weißbrot, Eier, Semmelbrösel und Schnittlauch verrühren.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
18. Die Gänseleber kurz trocken tupfen. Mehl und Ei auf Teller verteilen. Ei verquirlen. Cornflakes und Semmelbrösel mischen und ebenfalls auf einen Teller geben.
19. Leber zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in der Cornflakes-Mischung wenden.
20. Butterschmalz erhitzen, die Leber darin goldbraun braten.
21. Gänsekeulen, Soße, Klöße und Wirsing anrichten.