

Kochen

Peter Scharff

Dienstag, 06.11.2018

Geschmorte Gänsekeule mit Rosmarin-Risolée-Kartoffeln und Zwergorangen Für 4 Personen

Zutaten

Für die Gänsekeulen

4 kleine Gänsekeulen (à ca. 400 g)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Gänseschmalz
2 große Zwiebeln
1 Stück (200 g) Knollensellerie
2 Petersilienwurzeln (ca. 200 g)
200 g Staudensellerie
2 Karotten (200 g)
2 EL Tomatenmark
ca. 1,6 l Geflügelfond (oder Brühe)
1 Lorbeerblatt
½ Zimtstange
10 schwarze Pfefferkörner
2 EL getrockneter Beifuß
1 TL Koriandersamen
etwas frischer Rosmarin
1 TL geröstete Fenchelsamen

Für die Risolée-Kartoffeln

600 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
Salz
ca. 5 Kumquats (Zwergorangen)
ca. 50 g Butterschmalz
etwas frischer Rosmarin
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

nach Belieben:

etwas Mehlbutter (Mehl und Butter zu gleichen Teilen verknetet)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 150 Grad). Die Gänsekeulen kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Etwas Gänseschmalz in einem ofengeeigneten Bräter erhitzen. Die Keule darin rundherum goldbraun anbraten.
2. Währenddessen Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knollensellerie und Petersilienwurzeln putzen, schälen und fein würfeln. Staudensellerie und Karotten putzen, waschen und trocken tupfen. Karotten würfeln, Sellerie in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
3. Keulen aus dem Bräter heben und kurz beiseitestellen. Das vorbereitete Gemüse und Zwiebelwürfel im Bratfett unter Wenden anbraten. Gemüse aus dem Bräter heben und zugedeckt beiseitestellen. Tomatenmark im Bratfett kurz anrösten. Mit Fond auffüllen. Gewürze und Kräuter zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Gänsekeulen wieder einlegen und dann im heißen Ofen ca. 70 Minuten schmoren.
4. Etwa 20 Minuten vor Ende der Schmorzeit die Gemüswürfel unter den Fond mischen und alles fertig schmoren.



5. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, die Kartoffelwürfel darin kurz blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen. Kumquats gründlich heiß waschen, trocken reiben und in feine Scheiben schneiden. Dabei eventuell enthaltene Kerne entfernen.
6. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin unter vorsichtigem Wenden goldbraun braten. Kurz vor dem Anrichten Rosmarin, Orangenscheiben und Pfeffer zugeben und mitbraten.
7. Keulen aus dem Fond heben, nach Belieben unter dem heißen Backofengrill kurz knusprig rösten.
8. Schmorfond in einen Topf geben, kräftig einkochen und nach Wunsch mit Mehlbutter binden, abschmecken.
9. Schmorgemüse auf 4 vorgewärmten Tellern verteilen, die Gänsekeulen darauf anrichten. Risolée-Kartoffeln und Orangenscheiben dazu servieren. Übrige Sauce extra reichen.