

Rezept des Monats November:

Im Rotweinsud gegarte Gänsekeule | Espresso-Pfeffer-Sauce | Rotkraut | Lebkuchenknödel

für 4 Personen

Gänsekeule

4 Gänsekeulen
400 g Röstgemüse (z.B. Sellerie, Lauch, Karotten zu gleichen Teilen)
1 Orange, Fruchtfleisch gewürfelt
1 Apfel gewürfelt
1 l Enten- oder Geflügelfond
500 ml Rotwein
Öl zum Braten
Röstgewürze (Lorbeer, Gewürznelke, Wacholder, Rosmarin)
dunklen Balsamico-Essig
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Pfeffer einige Espressobohnen

Rotkraut

500 g Rotkohl
20 ml Zitronensaft, frisch
40 ml weißen Balsamicoessig
10 g Zucker
20 g Meersalz
100 g Zwiebeln, gewürfelt
Olivenöl
2 EL Zucker
Quatre Espice - Gewürzmischung
rote Pfefferbeeren

Lebkuchenknödel

150 g Weißbrot, in Würfel geschnitten
30 g Schalotte, fein geschnitten
1 EL Butter
2 EL Mehl
100 ml Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz



Zubereitung Gans: In einem Topf oder einer Kasserolle Öl erhitzen und das Röstgemüse mit den Früchten anbraten. Die Röstgewürze hinzugeben und nach 10 Min. mit dem Fond und Rotwein auffüllen; etwa 30 min bei schwächster Hitze leise köcheln lassen.

Die vorher mit grobem Salz eingeriebenen in einer Pfanne heiß anbraten, dann in vorbereiteten Fond einlegen und bei leiser Hitze ca. 2 1/2 Stunden garen (nicht kochen, ca. 80 – 90°C). Wenn die Keulen anfangen sich vom Knochen zu lösen, sind sie gar. Die Keulen herausnehmen.

Sauce: Den Fond passieren, entfetten und zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Rotwein und Balsamico-Essig abschmecken.

In einer beschichteten Pfanne Pfeffer anrösten, im Mörser mit gleich viel Espressobohnen fein zerstoßen. Mittels grobem Sieb zu groben Bestandteile aussondern.

Rotkohl: Am Vortag Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Zitronensaft, Essig, Salz und Zucker mischen und 24 Std. durchziehen lassen.

Am nächsten Tag Zwiebelstreifen in Olivenöl glasig garen. Zwiebeln und Rotkohl in einem Schmortopf mischen, mit Quatre Espice und gemörserter roten Pfefferbeeren würzen. Deckel schließen und im Backofen bei 120°C ca. 2 Stunden garen.

Lebkuchenknödel: Schalottenwürfel in Butter gar dünsten. Milch mit Eier und Salz verrühren über die Brotwürfel geben. Schalotte hinzufügen, alles gut vermengen und ziehen lassen. Mit Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. Knödel formen und in Salzwasser halb zugedeckt sieden lassen.

Wein zum Rezept:



2011 Chianti Rufina
Az.Agr. Frascole (Bio)

Preis: € 10,90

Sehr typischer Sangioveseweinen, reich im Aroma, reifes Tannin und reife, wunderbar in einen kirschfruchtigen Körper eingebunden. Gradlinig und direkt ohne Süße und viele Schnörkel.