

## Gänse-Keule mit Ingwer-Dörrpflaumen

### Für 2 Personen

2 Gänsekeulen	Salz	10 g Ingwer
150 g Dörrpflaumen, entsteint	150 ml Rotwein	400 g Wirsing
1 Schalotte	Zucker	1 EL Butter
80 g Crème-fraîche	Pfeffer	1 Prise Muskatnuss

Die Gänsekeulen in einem Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser ca. 1,5- 2 Stunden weich kochen. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und fein schneiden. Die Dörrpflaumen mit Ingwer und Rotwein in einen Topf geben und den Wein fast vollständig einkochen lassen. Die Wirsingblätter vorsichtig lösen und in kochendem Salzwasser ca. 1-2 Minuten blanchieren. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut mit Küchenkrepp abtrocknen. Dann in beliebig große Rauten schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf die Schalotte mit einer Prise Zucker in 1 EL Butter anschwitzen. Crème-fraîche zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wirsing untermischen und das Ganze bei starker Hitze im offenen Topf noch ca. 3 – 5 Minuten schmoren. Die Gänsekeulen mit Küchenkrepp abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Backblech mit Gitter legen und unter der Grillschlange kurz goldbraun knusprig werden lassen. Die Dörrpflaumen abschmecken und mit den Gänsekeulen und dem Rahmwirsing anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 11. November 2009