

# Gegrillte Gänse-Keulen, Wirsing, Kartoffel-Apfel-Püree

## Für 4 Personen:

### Für die Gänsekeulen:

3 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
4 Gänsekeulen (à 400 g)	23 l Hühnerbrühe	100 g Knollensellerie
1 kleine Karotte	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
350 ml kräftiger Rotwein	2 Scheiben Ingwer	1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
1 Streifen Orangenschale	1 TL getr. Majoran	1 TL Speisestärke
$\frac{1}{4}$ säuerlicher Apfel	Salz, Pfeffer	

### Für das Püree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel
$\frac{1}{4}$ l Milch,	1 EL Apfelmus	1 EL Butter
2 EL braune Butter	Pfeffer	Muskatnuss, Puderzucker

### Für den Wirsing:

4 6 blanch. Wirsingblätter	3 EL Gemüsebrühe	mildes Chilisalz
Muskatnuss	100 g Sahne	1 EL Sahnemeerrettich

Für die Keulen 1 Zwiebel schälen und halbieren, das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken auf einer Zwiebelhälfte feststecken. Die Keulen waschen und in der Brühe mit der gespickten Zwiebel  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Stunden weich garen. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Die Gänsebrühe durch ein feines Sieb in ein hohes schmales Gefäß gießen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Dann das oben schwimmende Fett abschöpfen und mit der Brühe beiseitestellen.

Für die Sauce die übrigen 2 Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und  $\frac{1}{2}$  bis 1 cm groß würfeln. Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren, Gemüsewürfel darin andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Weins ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Übrigen Wein nach und nach angießen und jeweils einköcheln lassen. 350 ml entfettete Gänsebrühe dazugießen und alles 30 bis 40 Minuten ziehen lassen, dabei Ingwer, Knoblauch, Orangenschale und Majoran hinzufügen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, ganze Gewürze entfernen. Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Apfelspalten einige Minuten in der Sauce ziehen lassen, wieder entfernen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas beiseitegestelltem Gänsefett abschmecken.

Für die Gänsekeulen etwa 30 Minuten vor dem Anrichten den Backofengrill auf 250°C einschalten. Die Gänsekeulen nebeneinander auf ein Backblech legen und 5 bis 6 EL Gänsebrühe dazugießen. Im Ofen auf der unteren Schiene 20 bis 25 Minuten kross braten.

Inzwischen für das Püree die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Apfel schälen, entkernen und sehr klein würfeln. Die Milch erhitzen und unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Apfelmus, Butter und braune Butter untermischen, das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Apfelwürfel in einer Pfanne mit Puderzucker anschwitzen, unter das Püree geben.

Den blanchierten Wirsing in etwa  $1\frac{1}{2}$  cm große Rauten schneiden und in einer Pfanne in der Brühe kurz erhitzen. Mit Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen, Sahne und Meerrettich unterrühren. Zum Servieren jeweils etwas Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen. Die Gänsekeulen darauflegen und Wirsing und Püree daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 20. Dezember 2020