



Hier und heute

Geschmorte Gänsekeule mit Glühweinsoße und glasierten Vanille-Möhrchen

Knusprige Gänsekeule, duftende Glühweinsoße und zarte Vanille-Möhrchen – ein festlich-winterlicher Genuss von Olaf Baumeister.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für zwei Personen

Zutaten

- 2 Gänsekeulen
- 1 säuerlicher Apfel
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Lauch
- 2 Nelken
- 2 Kardamomkapseln
- 200 ml Rotwein
- 600 ml Geflügelfond
- Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Das Gemüse waschen und grob würfeln. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Alles in einem Bräter mit etwas Butterschmalz oder Pflanzenöl kräftig anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Nelken und Kardamom andrücken und dazugeben. Alles mit Geflügelfond auffüllen.

Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach oben dazugeben. Im Idealfall sollte die Haut noch aus dem Fond herausragen und die Gänsekeulen nur zu zwei Dritteln bedeckt sein. Alles im Ofen bei 150 Grad, je nach Größe der Keulen ca. zwei Stunden garen, bis die Keulen so zart sind, dass ihr Fleisch von der Gabel fällt, wenn man hineinsticht. Die Keulen aus dem Fond nehmen, auf ein Blech geben und bei 220 Grad Oberhitze braun garen, bis sie knusprig sind.

Die entstandene Soße durch ein Sieb geben und das Fett abschöpfen. Für die Glühweinsoße beiseitestellen.

Zutaten für die Glühweinsoße

- 1 EL Zucker
- Saft und Schale einer Bio-Mandarine
- Saft und Schale einer halben Zitrone
- 2 Kardamomkapseln, angedrückt
- 1 kleines Stück Sternanis
- 1 kleines Stück Zimtrinde, alternativ ½ Zimtstange
- 100 ml Portwein
- 100 ml Rotwein, trocken
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Geflügelschmorfond aus dem obigen Rezept
- 1 EL Maisstärke zum Binden

Zubereitung

Den Zucker zusammen mit den Gewürzen in einem Topf goldbraun karamellisieren, mit Rotwein, Portwein, Mandarinen- und Zitronensaft ablöschen und alles einmal aufkochen. 200 ml vom Geflügelfond dazugeben und alles auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und



Hier und heute

Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb geben. Zum Binden der Soße die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen.

Zutaten für glasierte Vanille-Möhren

- 6 Karotten mit Grün
- 1 Vanillestange
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Butter

Zubereitung

Die Karotten schälen, längs halbieren, etwas Grün dranlassen. Zusammen mit etwas Butter, etwas Salz und Zucker in einem Topf anschwitzen. Die Vanilleschote halbieren und dazugeben. Mit einem Schluck Wasser ablöschen und einmal aufkochen. Alles bei kleiner Temperatur garen lassen. Die Garzeit kommt auf die Dicke der Möhrchen und auf den eigenen Geschmack an. Junge Möhrchen brauchen ca. acht Minuten, dickere ca. zehn Minuten. Das Wasser sollte komplett verkocht sein. Noch einmal vorsichtig mit Salz würzen und servieren.

Tipp: Zum Gericht passen frische Nudeln, Kartoffeln oder Knödel.