

## Weihnachtsmenü Hauptgang: Gänsekeule an Hagebutten-Ingwer-Sauce mit Kroketten und Blaukraut



[caption id="attachment\_9695" align="aligncenter" width="2464" caption="Zum Reinbeissen: zart-saftige



Gänsekeule mit knuspriger Haut."]

[/caption]

### Zutaten

**(Zutaten für 4 Personen)**

*Für die Gänsekeulen an Hagebutten-Ingwer-Sauce:*

- 4 Gänsekeulen, küchenfertig
- 2 Karotten, geschält und in Würfel geschnitten
- 1/2 Sellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 1 Lauchstange, geputzt, gewaschen und in Würfel geschnitten
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren, etwas angedrückt
- 3 Esslöffel Hagebutten-Mark oder Hagebutten-Konfitüre
- 25 Gramm frischer Ingwer, geschält und klein gehackt
- Prise gemahlener Zimt
- Etwas Speisestärke zur Bindung
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- Rapsöl

#### ***Für die Krokette:***

- 700 Gramm Kartoffeln, ich verwendete eine fest kochende Sorte, auch eine mehlig kochende Sorte ist geeignet
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- Prise Muskat

#### ***Für die Panade:***

- Mehl
- 2 Eier verquirlt
- Paniermehl ( Semmelbrösel )

#### ***Für das Blaukraut:***

- 900 Gramm Blaukraut, geputzt und fein gehobelt
- 2 Zwiebeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Äpfel, geschält, vom Kerngehäuse befreit und in Streifen geschnitten
- 2 Zimtstangen
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- Spritzer Rotweinessig, da geht auch ganz normaler Essig
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 1/8 Liter trockener Rotwein, auch hier kann man den Rotwein weg lassen
- 200 Gramm Johannisbeeren-Gelee
- Ca. 15 Gramm Speisestärke
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

### **Zubereitung**

#### **Herstellung Gänsekeulen mit Sauce:**

Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend die Gänsekeulen entnehmen. Im gleichen Bräter nun mit heißem Rapsöl die Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel anbraten, anschließend das Tomatenmark hinzufügen und unter ständigem Rühren das Tomatenmark bis dunkel-braun braten. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Wacholderbeeren sowie die Lorbeerblätter einlegen. Darauf nun die vorher angebratenen Gänsekeulen, mit der Hautseite nach oben legen. Den Bräter jetzt für 1 Stunde bei geschlossenem Deckel in den bei 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Anschließend den Deckel abnehmen und die Gänsekeulen bei 150 Grad eine weitere Stunde im Backofen lassen. Bei Bedarf Gemüsebrühe zugießen, zum Schluss hin sollte noch mindestens 1/2 Liter Flüssigkeit im Bräter sein. Anschließend den Bräter mit den Gänsekeulen aus dem Backofen holen, die Gänsekeulen entnehmen und die Sauce durch ein Haarsieb passieren. Parallel dazu die noch heißen Gänsekeulen mit der Hautseite nach oben auf ein Backgitter legen und bei 150 Grad weiter für 1/2 Stunde in

den Backofen schieben. Jetzt das Hagebutten-Mark, ganz wenig vom gemahlene Zimt sowie den gehackten Ingwer in die abpassierte Sauce einrühren, 2 Minuten leicht köcheln lassen und dann eine leichte Bindung geben.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle. Die fertige Sauce bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

### **Herstellung Kroketten:**

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, anschließend gut ausdampfen und abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, das Ei, die Eigelbe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat würzen und alles zusammen mit einem Kochlöffel gut vermengen. Die fertige Masse 10 Minuten ruhen lassen, dann mit Hilfe eines Spritzbeutels gleichmäßige Bahnen spritzen. In einzelne Portionen schneiden und diese erst in Mehl wenden, im Eigemisch durchziehen und mit dem Paniermehl panieren. Die fertigen Kroketten bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen. Dann in reichlich Rapsöl fertig frittieren.

### **Herstellung Blaukraut**

**Empfehlung:** Für das Blaukraut in einem größeren Gefäß alle Zutaten außer der Speisestärke gut vermengen und mit geschlossenem Deckel über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Das über Nacht marinierte Blaukraut in einem Topf ca. 20-30 Minuten, wer es sehr weich haben möchte 40 Minuten, auf kleiner Flamme, bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und das Blaukraut binden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das fertige Blaukraut bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

