

Confierte Gänsekeulen mit Kartoffelsalat



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 Gänsechlegel
- 1 l Gänseschmalz
- 3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 kg Kartoffeln (z.B. Annabell, Sieglinde, Moorsieglinde, Ditta)
- 150 g Rinderbrühe
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 50 ml Essig
- 4-5 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 EL Zucker
- Fein geschnittener Schnittlauch
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: Etwas eingelegte Preiselbeeren zum Servieren



Zubereitung

Am Vortag die Gänsekeulen trocknen, mit 3 EL Salz und 2 fein geschnittenen Knoblauchzehen gut einreiben und in ein Gefäß geben. Mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank lassen.

Am nächsten Tag die Keulen trockentupfen. Das Gänseschmalz in einem mittelgroßen Topf schmelzen. Die Gänsekeulen ins Öl dicht nebeneinander stellen. Das Fleisch muss komplett vom Fett umgeben sein. Den Topf in den Ofen stellen und bei 120°C (Umluft) 3,5 Stunden confieren.

Nach 3,5 Stunden den Ofen ausschalten und die Keulen für 2 Stunden im Ofen auskühlen lassen. Danach den Topf an einen kühlen Ort komplett auskühlen lassen. Im Kühlschrank hält das vom Fett bedeckte Fleisch mehrere Wochen.

Vor dem Servieren die Gänsekeulen aus dem Schmalz nehmen, salzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 8-12 Minuten knusprig goldbraun übergrillen

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in der Schale in gesalzenem Wasser garen, dann herausnehmen und kalt abschrecken. Noch heiß schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schüssel geben. Für die Marinade 150 g Brühe mit 50 ml Essig, 2 EL Senf, Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker und einer fein geschnittenen Knoblauchzehe vermischen. Die Marinade (ohne Öl) über die Kartoffeln gießen und 20 Minuten ruhen lassen. 1 Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln geben.

Erst jetzt mischen und nach und nach ca. 4-5 EL Öl zugeben. Zum Schluss nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben.

Tipp: Die knusprigen Gänsekeulen auf Teller verteilen. Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren servieren.