

Knusprige Gänsekeulen mit Äpfeln und Maronen

Gänsekeulen sind echte Klassiker der gutbürgerlichen Festtagsküche und genau richtig, wenn es schön üppig und festlich gehen soll. Hier das Rezept für die saftigen Gänsekeulen mit Äpfeln und Maronen! Dazu passt cremiges und feines Kartoffelpüree mit Knollensellerie und Sahne.

Zutaten für 4 Personen

Für die Gänsekeule

4	Gänsekeulen
2	Möhren
2	Zwiebeln
150 gr	Sellerieknolle
1	Apfel
30 gr	Gänseschmalz
150 ml	Rotwein
300 ml	Geflügelbrühe (oder -Fond)
2	Lorbeerblätter
2	Pimentkörner
1 TL	Rosmarin
1 TL	Beifuß
	Salz, Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)



Für die Beilage

200 gr	Maronen
2	Äpfel
2 EL	Butter
2 EL	Zucker

Für das Kartoffelpüree

450 gr	Kartoffeln (mehligkochend)	30 gr	Butter
250 gr	Knollensellerie	150 ml	Sahne
250 ml	Milch		Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
	Salz	1 EL	Schnittlauch

Zubereitung

Für die Gänsekeule:

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gänsekeulen waschen und trockentupfen. Das Gemüse und den Apfel schälen und putzen. Den Apfel entkernen und wie das Gemüse in kleine Würfel schneiden. In einem Bräter das Gänseschmalz erhitzen und das gewürfelte Gemüse darin unter Wenden anbraten, dann mit der Hälfte des Weins ablöschen und diesen wieder einköcheln lassen. Übrigen Wein und die Brühe angießen, alles kurz aufkochen lassen, dann Gewürze, Kräuter und Apfelwürfel zugeben. Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite auf die Gemüsemischung legen und circa eine Stunde im Ofen garen. Die Keulen wenden und in einer weiteren Stunden fertig garen, dabei zwischendurch wiederholt mit etwas Salz-Wasser übergießen. Nach der Garzeit die Keulen aus dem Bräter nehmen und kurz ruhen lassen. Den Garfond durch ein Sieb passieren und nach Belieben noch etwas einköcheln lassen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, waschen und in Stücke schneiden. Beides mit der Milch, 250 Milliliter Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen und in circa 20 Minuten weich garen. In der Zeit den Schnittlauch waschen und in Röllchen hacken. Das Gemüse abgießen, mit der Butter und der Hälfte der Sahne in einer Schüssel fein zerdrücken oder stückig pürieren. Noch so viel Sahne unterrühren, bis ein cremiges Püree entsteht, dann mit Salz, Pfeffer, Muskat und Schnittlauch würzen und warm halten.

Für die Beilage:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Maronen in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und beides darin kurz braten. Mit dem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Das Kartoffelpüree mit den karamellisierten Äpfeln und Maronen und den Gänsekeulen anrichten und mit der Sauce anrichten.