

Schuhbecks: Gänsekeulen mit Apfel-Rosenkohl-Gemüse, Kürbis-Püree und Rote Bete Salat

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-gänsekeulen-mit-apfel-rosenkohl-gemüse-kürbis-püree-rote-bete-salat/](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-gaensekeulen-mit-apfel-rosenkohl-gemuese-kuerbis-puree-rote-bete-salat/)

Zutaten für 4 Personen:

Für die Gänsekeulen:

- 4 Gänsekeulen á 400g mit Knochen
- 2 Zwiebeln
- 100g Knollen-Sellerie
- 1 kleine Karotte
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 350ml kräftiger Rotwein
- 300ml Hühnerbrühe
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 1/4 rotschaliger Apfel (z.B. Elstar in Spalten)
- je 1 Zweig frischer Majoran und Beifuß
- 1 Streifen unbehandelte Orangenschale
- 1 TL Speisestärke
- mildes Chilisalz

Für das Kürbis-Püree:

- 1 Hokkaido-Kürbis (mit Schale ca. 800g)
- 1/4 Liter Gemüsebrühe
- etwas Zimtpulver
- 1 Msp. geriebener Ingwer
- je 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Orangen-und Zitronenschale
- 1 EL Butter
- 1 EL braune Butter
- mildes Chilisalz

Für den Apfel-Rosenkohl:

- 120g Rosenkohl
- Salz
- 3/4 rotschaliger Apfel
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL braune Butter

Für den Rote-Bete-Salat:

- 400g ingelegte Rote Bete
- 1-2 EL mildes Salat-Öl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 1 Handvoll Walnusskern-Hälften

Zubereitung:

Für die Gänsekeulen

Backofen auf 150°C vorheizen

Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und in etwa 1cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren und die Gemüsewürfel darin andünsten. Tomatenmark und Honig unterrühren und kurz mitrösten

Mit 1/3 des Weins ablöschen und alles sirupartig einkochen lassen.

Den restlichen Wein nach und nach angießen und jeweils einköcheln lassen, dann die Brühe dazugießen und alles in einen Bräter geben.

Die Gänsekeulen waschen, trocken tupfen, in den Bräter legen und im Ofen etwa 2 1/2 Stunden offen braten.

Gänsekeulen herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce

durch ein Sieb in einen Topf geben, dabei das Gemüse etwas ausdrücken.

Ingwer, Knoblauch, Apfel, Majoran, Beifuß und Orangenschale hinzufügen, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Speisestärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die köchelnde Sauce geben, bis diese sämig bindet. Zum Schluß die Sauce nochmals durch ein Sieb gießen, mit Chilisalز abschmecken und warm halten.

Für das Kürbis-Püree

den Kürbis waschen, vierteln und die Kerne mit einem Löffel entfernen

Kürbisviertel samt Schale in 1-2cm große Würfel schneiden

Brühe in einem Topf erhitzen, Kürbiswürfel darin weich garen, dabei den Deckel so auflegen, daß ein Spalt offen bleibt. Anschließend alles in einen hohen Rührbecher füllen. Zimtpulver, Ingwer, Orangen- und Zitronenschale sowie die Butter und die

braune Butter hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Chilisalz würzen.

Für den Apfel-Rosenkohl

den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zerteilen.

Die Blätter in Salzwasser kurz blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und auf dem Sieb abtropfen lassen.

Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Spalten schneiden.

Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren, die braune Butter hinzufügen und die Rosenkohlblätter und Apfelstücke darin leicht andünsten.

Für den Rote-Bete-Salat

die eingelegte Rote Bete abtropfen lassen, mit dem Öl mischen und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Zucker nachwürzen.

Die Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen und die Gänsekeulen darauflegen.

Kürbis-Püree, Rote-Bete-Salat und Apfel-Rosenkohl danebensetzen und alles mit Walnüssen garnieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Meine Bayerische Landküche - Verlag Zabert/Sandmann