

Gänsekeule mit Kartoffelpüree und eingekochten Underberg-Pflaumen

Zubereitungszeit:

120 Minuten

Mengenangaben:

Für 4 Portionen



Zutaten

Für die Gänsekeulen und Pflaumen

- 4 Gänsekeulen
- 3 Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 4 Zweige Thymian
- 2 Nelken

- 2 Lorbeerblätter
- 4 cl Underberg
- 500 ml Gemüsebrühe 400 g Pflaumen
- 1 Apfel
- Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree

- 400 g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 100 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Butterschmalz in einem Bräter schmelzen und Gänsekeulen von allen Seiten 2-3 Minuten bei starker Hitze scharf anbraten. Gänsekeulen herausnehmen und auf einem Teller beiseite stellen.

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Anschließend Pflaumenhälften nochmals halbieren. Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln, Apfel und die Hälfte der Pflaumen im heißen Bräter 2-3 Minuten anbraten.

Thymian, Lorbeerblätter und Nelken hinzufügen und mit Underberg und Gemüsebrühe aufgießen. Gänsekeulen mit der Hautseite nach oben auf die Pflaumen setzten, Deckel schließen und Keulen im Ofen ca. 45-60 Minuten garen. Rosa gegart sollten die Keulen eine Kerntemperatur von 75-80 °C, für well done 90 °C haben.

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Wasser abgießen, Butter, Milch und Muskat hinzugeben und Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu einem feinen Püree stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bräter aus dem Ofen nehmen, Gänsekeulen aus dem Bräter auf ein Rost geben und bei 200 °C 10-15 Minuten weiter garen, bis die Haut kross ist.

Bräter auf den Herd stellen, Stärke einrühren, Pflaumensauce aufkochen lassen. Restliche Pflaumen dazugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Püree und Gänsekeulen servieren.