

Rezept für **6 Personen**

Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Gänsekeule:

Zutaten: 6 Stück Gänsekeule, Salz, Pfeffer, 6 Karotten, 1 kleine Stange Lauch, 1/2 Knollen Sellerie und Petersilie (Dekoration)
6 halbe Birnen und Preiselbeeren

Zubereitung: Gänsekeulen abwaschen und abtrocknen, evtl. zu viel Fett entfernen. Keule beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne mit Margarine oder Butterschmalz erhitzen und Gänsekeulen beidseitig gut anbraten, danach in Auflaufform geben.
Karotten und Sellerie waschen und klein schneiden. Lauch ebenfalls waschen und in kleine Scheiben schneiden. Das Ganze leicht andünsten und zu der Gänsekeule in die Auflaufform geben. Eine Tasse Wasser in Auflaufform geben und bei 160° C (Umluft) ca. 2 Stunden schmoren lassen. Gegebenenfalls ist Wasser nachzugießen. Alle 30 min. mit dem Fond im Bräter die Gänsekeulen zu beträufeln.

Soße: Den Fond der Gänsekeulen in eine Pfanne geben. Dazu 2 TL Gemüsebrühe und 2 TL Soßenbrühe sowie ca. 1/4 bis 1/2 ltr. Wasser geben und aufkochen lassen. Das Ganze wird püriert und abgeschmeckt. Etwas Wein (1/10 ltr.) tut der Soße gut.

Rotkohl:

Zutaten: 1,5 kg Rotkohl, 3 Äpfel (z.B. Boskop), 2 Zwiebeln, 3 EL Essig, 1 Stange Zimt (ca. 9 cm lang), 4 Lorbeerblätter, 7 Nelken, 1/4 ltr. Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und 2/10 ltr. Rotwein.

Zubereitung: Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln klein würfeln und in Topf glasig mit Margarine oder Butterschmalz andünsten. Danach den geschnittenen Rotkohl hinzugeben. Äpfel waschen, schälen und Sechstel. Die Sechstel in Scheiben schneiden und zum Rotkohl geben. Ebenso die übrigen Zutaten: Essig, Zimt, Lorbeerblätter, Nelken, Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe.
Den Rotkohl bei schwacher Hitze ca. 30 min. schmoren lassen und gelegentlich umrühren.
Nach dem Garen den Rotwein unter den Rotkohl mischen. Evtl. Rotkohlflüssigkeit mit Mondamin binden.

Kartoffelknödel:

Zutaten: 1,5 kg mehliges Kartoffeln, 2 TL Salz für Teig, 2 kleine Eier, 225 gr. Mehl, geriebenes Muskat, evtl. Hartweizengrieß, 4 TL Salz für Kochwasser,

Zubereitung: Kartoffeln waschen, kochen und abkühlen lassen. Kalte Kartoffeln reiben oder durchpressen. Mehl, Salz und geriebener Muskat sowie Eier hinzugeben. Das Ganze durchkneten und zu einem Teig verarbeiten.

Einen Probekloß formen. Probekloß kochen und wenn Teig zu weich ist noch etwas Hartweizengrieß darunter arbeiten, dann die übrigen Klöße formen. Klöße in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 15 min. langsam kochen lassen.

Anrichten: Gänsekeule, zwei Knödel und Rotkohl sowie eine halbe Birne mit Preiselbeeren gefüllt. Knödel mit gehackter Petersilie garnieren.

Spekulatius – Tiramisu:

Zutaten für Kompott:

5 Äpfel, 3 EL Zitronensaft, 4 EL Zucker, 2 Msp. Zimt

Zutaten für Creme:

375 gr. Mascarpone, 3 EL Zucker, Mark von 2 Vanilleschoten,
200 gr. steif geschlagene Sahne.

220 gr. Spekulatius-Kekse, 150 ml. Espresso

Zubereitung: Für den Kompott die Äpfel schälen, entkernen und Würfeln. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt im Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 min. köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen (kalt stellen).

Die Mascarpone mit Zucker und Vanillemark glatt rühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse kalt stellen.

Eine Schicht Spekulatius (bis auf 6 Stück für die Dekoration) in die Form legen und mit Espresso beträufeln. Kompott darauf verteilen und Mascarpone-Creme glatt streichen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Anrichten: Die übrigen Kekse auf dem Nachtsch ausgelegt und mit Kakao bestäuben. Soweit es geht in Stücke schneiden (parallel zu den Keksen) und aus der Auflaufform auf den Teller heben.