

Ganslkeule mit Mohn-Zwetschkenfülle



Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Gänsekeulen (je ca. 250 g)
80 g Dörrzwetschken
80 g Toastbrot
1 Ei (mittelgroß)
40 ml Schlagobers
20 g Mohn
200 g Quitten
300 g Rotkraut
20 g Kristallzucker
150 ml Rotwein
100 g Cranberries (frisch)
3 EL Preiselbeerkompott
Salz, Pfeffer, Zimt (gemahlen), Kardamon, Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Fülle Dörrzwetschken vierteln. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit Ei, Obers, Zwetschken und Mohn vermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und je 1 Prise Zimt und Kardamon würzen.
2. Fleisch beidseitig des Oberkeulenknochens einschneiden. Knochen freilegen. Keulengelenk durchschneiden. Messerspitze unter dem Knochen entlang führen, den Knochen dabei aus dem Fleisch lösen. Auf jeder ausgelösten Keule ein Viertel von der Fülle geben und im Fleisch einschlagen. Keule mit Spagat binden.
3. Für das Kompott Quitten schälen, Kerngehäuse ausschneiden. Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in ca. 2 cm große Quadrate schneiden. Zucker in 3 EL Olivenöl karamellisieren lassen. Kraut umrühren, kurz anbraten mit Wein aufgießen. Quitten, Cranberries und Preiselbeeren untermischen. Kraut mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 25 Minuten dünsten.
4. Rohr auf 180°C vorheizen. Keulen salzen, pfeffern, in einen Bräter setzen und mit ca. 200 ml Wasser untergießen. Keulen im Rohr (untere Schiele / Gitterrost) ca. 80 Minuten braten.
5. Keulen herausnehmen und den Spagat entfernen. Keulen Tranchieren und mit dem Rotkraut-Quittenkompott anrichten.