

## Rainer Klutsch Gänsekeulen mit Selleriepüree und geschmorten Zimt-Maronen-Äpfel

Freitag, 8. November 2019

Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Heimatküche, Feine Küche

### Zutaten

#### Für die Gänsekeulen

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 2        | Zwiebeln          |
| 1        | Knoblauchzehe     |
| 150 g    | Karotten          |
| 150 g    | Sellerieknolle    |
| 1 Stange | Lauch             |
| 3 Zweige | Thymian           |
| 2        | Lorbeerblätter    |
| etwas    | Salz              |
| etwas    | Pfeffer           |
| 4        | Gänsekeulen       |
| 40 g     | Zucker            |
| 750 ml   | trockener Rotwein |

#### Für Selleriepüree

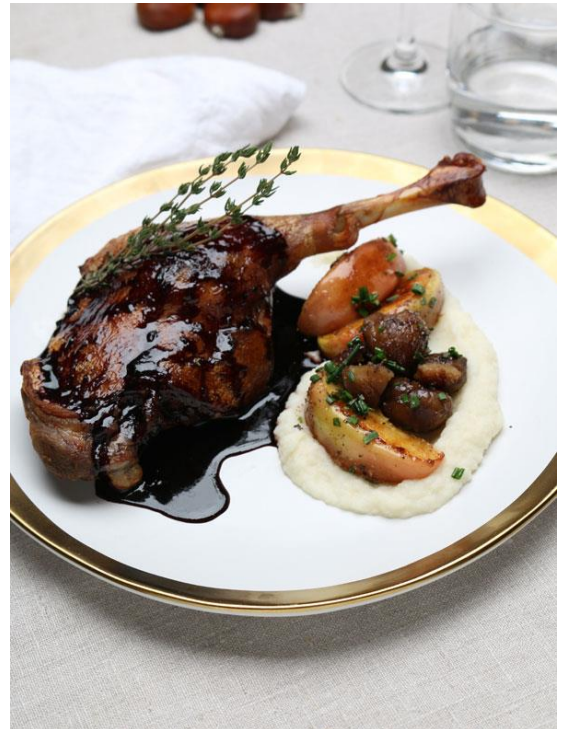
|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 1 kg   | Knollensellerie            |
| 1      | Knoblauchzehe              |
| 100 ml | trockener Weißwein         |
| etwas  | Salz                       |
| 2 EL   | Rapsöl                     |
| 2 EL   | Preiselbeeren aus dem Glas |

#### Für die Zimt-Maronen-Äpfel

|          |                                           |
|----------|-------------------------------------------|
| 2        | säuerliche Äpfel                          |
| 1 EL     | Butter                                    |
| 100 g    | gegarte, geschälte Maronen (Esskastanien) |
| 1 EL     | Zucker                                    |
| 1 Prise  | gemahlener Zimt                           |
| etwas    | Salz                                      |
| etwas    | Pfeffer                                   |
| 1/2 Bund | Schnittlauch                              |

### Zubereitung:

1. Für die Gänsekeulen den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Das Gemüse putzen, waschen, abtropfen lassen und in große Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und grob zerpfeifen.
3. Vorbereitete Zutaten, Lorbeer, etwas Salz und Pfeffer in einem großen Bräter mischen.
4. Die Gänsekeulen gründlich kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Keulen auf das Gemüse legen. Soviel Wasser angießen, dass die Keulen etwa zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt sind. Den Bräter zugedeckt in den heißen Backofen schieben und



Keulen und Gemüse etwa 1,5 Stunden schmoren, bis sich das Keulenfleisch vom Knochen zu lösen beginnt.

6. Währenddessen in einem Topf die Hälfte vom Zucker und Rotwein mischen, unter Rühren aufkochen. Dann offen bis auf etwa 100 ml einkochen.

7. Sellerieknolle schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und grob würfeln. Sellerie, Knoblauch und 1 Prise Salz in einen Topf geben, Weißwein angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze weich dünsten.

8. Für die Schmoräpfel Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelstücke darin rundherum goldgelb anbraten.

9. Maronen halbieren, mit Zucker und Zimt zu den Äpfeln geben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Äpfel schwenken. Warm halten.

11. Gegerate Keulen dann vorsichtig aus dem Bräter heben, auf ein tiefes Backblech (Fettpfanne) verteilen.

12. Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze oder Grillfunktion schalten.

13. Die Gänsekeulen auf ein Backblech geben und im heißen Backofen schön kross braten.

14. Den Schmorsud durch ein feines Sieb in einen Topf passieren.

15. In einem Topf mit großem Durchmesser restlichen Zucker karamellisieren. Mit dem Schmorsud Kelle für Kelle ablöschen und unter ständigen Rühren einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

16. Weinsirup unter die Bratensauce rühren, abschmecken und ggf. noch etwas köcheln lassen.

17. Den Sellerie in einen Mixer geben und fein mixen, dabei das Öl nach und nach untermixen, sodass ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

18. Selleriepüree anrichten, etwas Preiselbeeren obenauf geben, Gänsekeulen und Schmoräpfel anlegen und etwas Sauce angießen. Übrige Sauce dazu servieren.

**Pro Portion:** 1000 kcal / 4200 kJ 47 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß, 58 g Fett