

Gänsekeulen mit Rosenkohl

Von Helmut Gote

Zutaten für 4 Personen

4 Gänsekeulen

Für den Kochsud:

2 Möhren

1 Stange Lauch

1 Stück Knollensellerie

1 Zwiebel

2 Gewürznelken

10 Pfefferkörner

Für das Gemüse:

1 kg Rosenkohl

200 ml Sahne

Butter, Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für den Kochsud das Gemüse waschen und putzen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden, bis auf die Zwiebel. Die lassen Sie ganz und spicken sie zwischen die Zwiebelschichten mit den beiden Gewürznelken.

Alles zusammen mit den Pfefferkörnern und einem Liter Wasser in einem Topf aufsetzen, der groß genug für die Gänsekeulen ist, und aufkochen. Salzen und die Gänsekeulen einlegen, dann soviel Wasser dazu gießen, daß alles knapp bedeckt ist. Wieder aufkochen und die Keulen 30 Minuten leicht köcheln, Hitze abschalten und die Keulen noch weitere 30 Minuten im Sud ziehen lassen.

Den Rosenkohl waschen, putzen und längs halbieren. Anschließend den Rosenkohl in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abgießen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Grill des Backofens so heiß wie möglich vorheizen und wenn möglich die Umluft dazu schalten. Die Gänsekeulen mit der Haut nach oben auf das Backblech legen, die Haut ordentlich salzen und etwa 500 ml des Kochsuds auf das Backblech gießen. Das Backblech auf der



obersten Schiene in den Backofen schieben und die Gänsekeulen solange grillen, bis die Haut dunkel und kross ist.

Aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die blanchierten Rosenkohlhälften in einem Topf mit etwas Butter anbraten, verrühren, dabei salzen und pfeffern und mit einer Prise Muskat abschmecken. Die Sahne dazu gießen und alles zusammen fünf Minuten offen köcheln, bis die Sahne leicht cremig eingedickt ist – der Rosenkohl sollte dann immer noch etwas Biss haben. Die Gänsekeulen mit dem Rosenkohl servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln, die man mit dem Sud der Gänsekeulen vom Backblech übergießen kann. Den restlichen Sud aus dem Topf durch ein Sieb abgießen, einfrieren und für kalte Wintertage aufbewahren.

Guten Appetit!