

Gänseklein-Ragout mit Serviettenknödeln



Kai Stachelhaus, Restaurantbetreiber und Koch im Velberter Landhaus Stolberg liebt Geflügel – und zu dieser Jahreszeit vor allem Gänse. Er verarbeitet am liebsten so viel wie möglich vom Tier, auch die Innereien.

Eine seiner Spezialitäten: Gänseklein – kräftig-deftig mit Serviettenknödeln.

Zutaten für vier Personen:

Für das Ragout:

- ca. 600 g Gänseklein (Magen, Herz)
- 4 Gänsehäse (wenn möglich, sonst 200 g Magen und Herz mehr)
- 1/2 Stange Porree
- 2 Möhren
- 1/4 Sellerie-Knolle
- 1 Zwiebel
- 200 g Champignons
- Rotwein, Sahne, Weinbrand, Mehl, Butter, Gewürze, Preiselbeeren aus dem Glas, Zitronensaft

Zubereitung

Gänseklein waschen, grob säubern, trocknen und in Würfel schneiden. Hals waschen und halbieren. Wurzelgemüse waschen, säubern und in Brunoise (kleine Würfel) schneiden. Champignons waschen, säubern und vierteln. Äpfel schälen, entkernen und grob zerteilen.

Das Gänseklein und die Häse im Bräter anbraten, Wurzelgemüse hinzugeben und auch anbraten. Mit Rotwein und Weinbrand ablöschen, würzen, mit Wasser auffüllen und ruhig köcheln lassen, bis die Innereien weich sind.

In den letzten zwei Minuten die Champignons hinzugeben und kurz zusammen kochen. Abgießen und den Fond mit einer Roux (klassische Mehlschwitze) binden, mit dem Apfelmus und der Sahne verfeinern, würzen und mit Preiselbeeren abschmecken.

Das Fleisch vom Hals entfernen und schneiden. Anschließend mit den Innereien in die Soße geben, kurz aufkochen lassen.

Gurken schälen und entkernen, in Würfel schneiden. Schalen und Kerne durch den Entsafter lassen. Die Gurkenwürfel in Rapsöl anschwitzen und mit Gurkensaft ablöschen.

Für die Serviettenknödel:

270 g Brötchen (alt / nicht komplett trocken)

2 Eier (Größe L)

250 g Milch

60 g Sahne

70 g Zwiebelwürfel

70 g bunte Paprikawürfel

Butter nach Bedarf

ca. 100g gehackte, frische Petersilie

Muskat, Salz, gestoßener Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Paprika Brunoise in etwas Butter anschwanken. Brötchen in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Sahne, Milch, Paprika und Zwiebel hinzufügen und vermengen. Danach mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Erst zum Schluss das Ei hinzugeben.

Nun muss die Masse in Form gebracht werden (ca. 4 - 5 cm Durchmesser, ca. 20 cm lang), in Klarsichtfolie wickeln und verknoten. Rund 30 Minuten leicht köcheln lassen, Folie entfernen und die Knödelrolle in Scheiben schneiden. Zum Schluss die Scheiben in Butter goldbraun braten.

Anschließend Ragout und Knödel auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit!

Übrigens ...

Der Name Serviettenknödel kommt aus einer Zeit, als es noch keine Klarsichtfolie gab. Da wurde die Brötchenmasse in Servietten eingerollt und gekocht. Der Serviettenknödel war ursprünglich ein Arme-Leute Essen! So wurden alte Brötchen verwertet.

Roux / Mehlschwitze für 1 L werden benötigt: 50 g Mehl, 50 g Butter, 1L Fond
Butter auslassen, Mehl anrühren, etwas abbrennen lassen, 1L Fond hinzugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.