

# Gänse-Pirogge auf Kraut-Salat

## Für 4 Personen

### Für die Piroggen:

1 Zwiebel	1 Karotte	2 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	3 Gänsekeulen	2 EL Erdnussöl
Salz, Pfeffer	120 g kalte Butter	200 g Mehl
3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	5 g Ingwer	1 Stange Zitronengras
40 ml Orangenlikör	20 g Zucker	40 g Balsamico
400 ml Rotwein	ca. 600 g Frittierfett	

### Für den Krautsalat:

600 g Weißkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
50 g Pinienkerne	60 ml Olivenöl	100 ml Geflügelfond
Zucker	Salz, Pfeffer	1 Msp. Kumin
1 Msp. Garam Masala	50 ml Balsamico	

Gänsekeulen in einem Schmortopf auf der Hautseite in Erdnussöl anbraten, klein geschnittenes Gemüse zugeben und kurz mitrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann soviel Wasser angießen, dass die Keulen ca. 2 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Gänsekeulen zugedeckt ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit für den Teig Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, kalte Butter, 2 EL eiskaltes Wasser und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank ruhen lassen. Schmortopf-Deckel entfernen, Thymian- und Rosmarinzweig zugeben und offen die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Gänsekeulen sollten weich und goldbraun knusprig gegart sein. Die Flüssigkeit soll fast verdunstet sein, bis nur noch das Gänsefett übrig ist. Keulen aus dem Topf nehmen, das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen und in Streifen schneiden. Den Gänseansatz passieren. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras ganz fein schneiden. In einer Pfanne oder einem kleinen Topf Orangenlikör und Zucker zu Sirup einkochen, Balsamico zugeben und aufkochen. Rotwein zugeben, erneut aufkochen und Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Schalotten einrühren. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. Gänsekeulenfleisch und passierten Gänsefond zugeben und die Flüssigkeit nochmals kurz einkochen lassen. Für den Kohlsalat vom Kohl die unschönen äußeren Hüllblätter entfernen, den Kohl halbieren, Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebeln in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Kohlstreifen und Knoblauch zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann aus der Pfanne nehmen, Zucker, Salz, Pfeffer, Kumin und Garam Masala zugeben, mit Balsamico und restlichem Öl abschmecken und die Pinienkerne untermischen. Für die Gänsepiroggen den Teig mit etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen, Scheiben von 11 cm Durchmesser ausstechen. Jedes Teigstück mit Gänsefülle belegen, zu einer Pirogge falten und die Ränder festdrücken. In heißem Frittierfett die Piroggen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Aus dem Fett heben, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Krautsalat auf Tellern anrichten, die Piroggen obenauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 16. Dezember 2014