

# Ragout von der Gänse-Keule mit Brioche-Maronen-Knödeln

## Für 4 Personen

2 Gänsekeulen	1 Bund Suppengemüse	40 g Butterschmalz
1 Lorbeerblätter	2 Sternanis	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz
2 Zwiebeln, rot	5 EL Butter	1 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein	600 ml Geflügelfond	2 Zweige Beifuß
2 EL Crème-fraîche	500 g Brioche (vom Vortag)	250 ml Milch
3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	100 g Maronen (vorgegart)
0,5 Bund Petersilie, glatt	3 Eier	1 Muskatnuss
Preiselbeeren, aus dem Glas	Salz	Pfeffer

Für das Ragout die Gänsekeulen am Gelenk trennen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Suppengemüse putzen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Das Butterschmalz in einem Schnellkochtopf erhitzen und die Gänsekeulen darin rundum anbraten. Nun das Gemüse, das Lorbeerblatt, den Sternanis, den Beifuß und die Pfefferkörner zugeben. Das Tomatenmark unterrühren und kräftig anrösten. Mit Rotwein und Geflügelfond auffüllen. Den Deckel schließen und das Ganze einmal aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Gänsekeulen 30 Minuten garen. Danach die Gänsekeulen aus dem Sud heben, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke teilen. Den Sud durch ein Sieb passieren und in den Topf zurück gießen. Das Gänsefleisch und die Crème-fraîche zugeben, alles nochmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Knödel die Milch erhitzen, bis sie lauwarm ist. Die Brioche würfeln, mit der Milch übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Die übrige Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und zusammen mit den Maronen fein würfeln. Alles in der heißen Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abrausen. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Nun das Ganze zur eingeweichten Brioche geben. Die Eier zufügen und die Masse gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Knödelmasse mit befeuchteten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem Wasser etwa zehn Minuten garen. Das Ragout mit der Soße auf Tellern anrichten und die Knödel darauf verteilen. Nach Belieben mit Preiselbeeren servieren.

Johann Lafer am 18. Dezember 2010