

Ragout von der Gänse-Keule, Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen:

2 Gänsekeulen	1 Zwiebel	125 g weiße Champignons
125 g braune Champignons	0.5 Bund Petersilie	1 Bund Suppengemüse
0.5 l Gemüsebrühe	0.1 l Weißwein	Traubenkernöl
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin	3 Lorbeerblätter
1 EL Crème-fraîche	30 g Mehl	30 g Butter
2 Stangen Staudensellerie	2 Stangen Frühlingszwiebeln	einige Schalotten
Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Gänsekeulen säubern und am Gelenk teilen. Zwiebeln und Suppengemüse putzen und in Stücke teilen. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, Champignons säubern, die Stiele abtrennen und die Köpfe beiseite stellen.

Traubenkernöl in einem Schmortopf erhitzen und die Gänsekeulen darin rundum goldbraun anbraten. Dabei salzen und pfeffern. Kleingeschnittenes Suppengemüse, Petersilienstängel und Champignonstiele hinzufügen und ebenfalls etwas anbraten.

Nun das Tomatenmark unterrühren und kurz rösten. Brühe und Weißwein angießen.

Die Keulen sollten maximal zu zwei Dritteln im Sud liegen.

Lorbeer und Rosmarin dazugeben, den Topf verschließen und für etwa 2 Stunden in den Ofen schieben. Nach 1 Stunde die Hitze auf 180 Grad reduzieren.

Zwischendurch eine Garprobe machen, da die Garzeiten je nach Qualität und Größe der Keulen variieren können. Das Gänsefleisch sollte weich sein und sich leicht vom Knochen lösen lassen.

Nach dem Ende der Garzeit den Topf aus dem Ofen nehmen und das Fleisch von den Keulen lösen. Den Sud durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Mehl und weiche Butter zu gleichen Teilen verkneten, dann in kleinen Portionen mit der Soße vermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Crème fraîche ebenfalls einrühren. Gänsefleisch in die Soße legen und alles bei milder Hitze warm halten.

Champignon-Köpfe in Scheiben schneiden. Schalotten, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln säubern und in Würfel und Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Die anderen vorbereiteten Zutaten dazugeben und anschwitzen. Dabei leicht salzen und zuckern. Nach 2-3 Minuten Pilze und Gemüse zum Fleisch in den Schmortopf geben. Alles noch einige Minuten schmoren lassen. Gegebenenfalls noch etwas Brühe hinzufügen. Petersilienblätter waschen, trocknen und zum Schluss zum Ragout geben.

Beilagen-Empfehlung:

Das Ragout mit Kartoffelstampf servieren. Dafür Kartoffeln kochen, abgießen und grob zerstampfen. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss etwas Olivenöl hinzufügen.

Rainer Sass am 11. November 2022