

Gänse-Keule, Maronen-Cranberry-Soße, Kloßtaler

Für 4 Personen

Gänsekeulen:

4 Gänsekeulen	1 EL Salz	1 TL Pfeffer
1 TL gemahl. Piment	2 EL Honig	150 ml Orangensaft
200 ml Rotwein	2 Karotten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt

Maronen-Cranberry-Soße:

200 g vorg. Maronen	100 g Cranberrys	200 ml Geflügelfond
50 ml Rotwein	1 EL Preiselbeeren	1 TL Speisestärke

Salz, Pfeffer

Kloß-Taler:

700 g Kloßmasse	100 g Panko-Brösel	1/2 TL Currypulver
1/2 TL geräuch. Paprikapulver	1 EL gehackte Kräuter	2 EL Butter

Beilage:

500 g Rosenkohl	2 EL Olivenöl	1 Prise Muskat
-----------------	---------------	----------------

Salz, Pfeffer

Gänsekeulen: Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Gänsekeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Piment einreiben.

Keulen in einen Bräter legen. Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Lorbeer dazugeben. Orangensaft und Rotwein angießen.

Keulen im Ofen offen 2 Stunden garen, regelmäßig mit der Bratflüssigkeit übergießen.

In der letzten halben Stunde Honig über die Keulen streichen und Temperatur auf 200 °C erhöhen, damit die Haut knusprig wird.

Maronen-Cranberry-Soße: Maronen in etwas Geflügelfond köcheln, bis sie weich sind. Cranberries, Rotwein, Geflügelfond dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Preiselbeeren unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Soße mit Speisestärke leicht abbinden, falls nötig.

Rosenkohl: Rosenkohl putzen und halbieren. Anschließend in Olivenöl schwenken, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, auf einem Backblech verteilen und bei 200 °C 20 Minuten rösten, bis er goldbraun ist.

Kloß-Taler: Aus der Kloßmasse eine lange Rolle formen. Mit einem Messer Scheiben abschneiden und daraus runde Taler formen. Die frisch gehackten Kräuter mit den Panko-Bröseln und den Gewürzen gut vermischen und die Taler beidseitig damit panieren. Die Taler in einer beschichteten Pfanne in Butter etwa 2 Minuten pro Seite goldgelb ausbacken.

Anrichten: Gänsekeulen mit der Maronen-Cranberry-Soße und dem knusprigen Rosenkohl servieren. Optional mit gehackten Maronen und etwas Orangenschale garnieren.

Christian Henze am 13. Mai 2025