

Confierte Gänse-Keulen

2 Gänsekeulen	1 TL Korianderkörner	1 TL getrock. Thymian
1 kg Gängeseschmalz	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 Orangen	20 ml dunkle Geflügeljus	15 g Butter
1 TL Speisestärke	400 g Rosenkohl	30 g Butterschmalz
70 g Speckscheiben	2 Zweige Petersilie	Salz, Pfeffer, Muskat

Die Korianderkörner in einem Mörser fein zermahlen und den getrockneten Thymian zugeben. Die Gänsekeulen zuerst mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit den zerkleinerten Gewürzen einreiben.

Das Schmalz in einem Topf erwärmen und die Gänsekeulen einlegen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Beides zu den Keulen ins Gängeseschmalz geben und den Topf in den 120°C heißen Umluft-Ofen stellen. Die Gänsekeulen für 3 Stunden im Gängeseschmalz confieren lassen.

Danach die Keulen aus dem Gängeseschmalz nehmen und das Schmalz abgießen. Den am Topfboden befindlichen Fond abnehmen und in einen kleinen Topf geben. Von einer Orange die Schale abreiben. Von allen drei BIO-Orangen den Saft auspressen. Schale und Saft zu dem Fond in den Topf geben. Die Geflügeljus zugeben und alles für 5 Minuten köcheln lassen. Die Orangensauce mit etwas angerührter Speisestärke binden und 15 g Butter einrühren. Die Orangensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzförmig einschneiden, damit der Rosenkohl besser gart. Den Rosenkohl ins kochende Salzwasser geben und bissfest garen. Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen. Die Speckscheiben in Streifen schneiden und im Butterschmalz knusprig anbraten. Den gegarten Rosenkohl zugeben, kurz durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen, feinhacken und den Rosenkohl damit bestreuen.

Gänsekeulen unter dem Backofengrill oder in einer Pfanne knusprig braten und mit der Orangensauce und dem Speck-Rosenkohl anrichten.

Christoph Rüffer am 07. November 2025