

Gepökelter Gänse-Magen mit Mandel-Gewürz-Creme, Bratäpfel

Für vier Personen

Gänsemägen:

8-12 Gänsemägen	1 Zwiebel, weiß	1 Karotte
0,5 Stange Lauch	0,25 Knolle Sellerie	1 l Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	3 Zweige Blatt Petersilie
6 EL Mandeln, gehobelt	3 EL Butter	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 TL Lebkuchengewürz	100 ml Milch	2 Scheiben Toastbrot
2 EL Nussöl	1 TL Ras el-Hanout	2 Äpfel, Cox Orange
1 EL Puderzucker	Salz	

Die Gänsemägen 48 Stunden in einer Lake pökeln lassen. Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In einen großen Topf mit der Geflügelbrühe geben, eineinhalb Liter Wasser zusätzlich mit angießen, den Topf auf den Herd stellen und einmal aufkochen lassen. Nun beiseite ziehen. Die Gänsemägen unter fließendem Wasser kurz abspülen, in den heißen Fond geben, Lorbeer, Pfefferkörner und Blatt Petersilie ebenfalls dazugeben. Den Topf erneut einmal aufkochen. Nun die Temperatur soweit senken, dass die Gänsemägen knapp unterhalb des Siedepunkts ein bis eineinhalb Stunden gar ziehen. Ein Viertel der gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Butter in eine kleine Sauteuse geben und bei milder Temperatur unter gelegentlichem Rühren die Mandeln in der Butter langsam braun rösten. Anschließend vom Herd nehmen. Bei gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mit Abrieb der Zitrone, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz würzen. Die restlichen Mandeln in einen kleinen Topf geben. Mit der Milch gut bedeckt aufgießen. Einmal aufkochen. Beiseiteziehen. Währenddessen vom Toastbrot die Rinde abschneiden und das Toastbrot in grobe Würfel schneiden, in die noch heiße Milch geben. Die restliche Butter hinzugeben. Einen Schuss Nussöl aufgießen. Mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer sämigen Crème mixen. Mit Salz und dem Gewürz Ras el-Hanout abschmecken. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Die geviertelten Äpfel erneut halbieren. In einer Pfanne mit der Butter bei milder Temperatur von allen Seiten langsam braten. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben. Karamellisieren lassen, dabei großzügig mit schwarzem Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Bratäpfel auf die Teller verteilen. Die Mandelgewürzcreme darauf träufeln. Die Gänsemägen vorsichtig aus dem Sud nehmen, etwas abtropfen lassen. Dekorativ auf die Teller setzen. Die gerösteten Mandeln samt Butter über die Gänsemägen träufeln.

Alexander Herrmann am 14. Dezember 2012