

Frühling-Rolle von der Gänse-Keule

Für 4 Personen

Frühlingsrolle:

1 Gänsekeule	500 ml Brühe	200 ml Gänseschmalz
2 Sternanis	1 Stange Zimt	1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel	8 Blatt Filoteig
1 Ei	0.5 Bund Blattpetersilie	3 EL Haselnüsse

Fett

Dip:

2 Eigelb	1 TL Senf	100 ml Olivenöl
0.5 Zitrone	0.5 Bund Petersilie	1 Msp. Kreuzkümmel
0.5 TL Paprikapulver	1 Zehe Knoblauch	1 TL Honig

Salz, Pfeffer

Salat:

75 g Feldsalat	1 Apfel	4 EL Apfelessig
1 EL Haselnussöl	1 EL Honig	3 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Frühlingsrolle:

Die Gänsekeule salzen und in einem Bräter anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und zu der Gänsekeule geben.

Alles mit Brühe auffüllen und Schmalz sowie Gewürze hinzugeben. Die Keule bei 140 Grad (Ober-/Unterhitze) in den Ofen geben und für circa 90 Minuten garen. Auskühlen lassen und das Fleisch vom Knochen lösen.

Petersilie und Rosmarin fein hacken. Mit den Haselnüssen zum Fleisch geben, vermengen und mit etwas Bratenfond abschmecken. Die Blätter vom Frühlingsrollenteig (gibt es in Asia-Läden) ausbreiten und die Masse darauf verteilen. Die Teigenden mit verquirltem Ei bestreichen, einrollen und verschließen. Die Rollen in reichlich Fett goldgelb ausbacken.

Dip:

Die Zitrone auspressen. Eigelb, Senf, Zitronensaft, Honig, Kräuter und Gewürze mixen. Olivenöl nach und nach dazugeben und dabei weiterhin mixen, bis eine glatte Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat:

Die Äpfel schälen und würfeln. Eine Pfanne erhitzen, die Äpfel darin anschwitzen und mit dem Honig karamellisieren. Alles mit Essig ablöschen und kurz einkochen. Abkühlen lassen und die Öle hinzugeben. Umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat waschen und mit dem Dressing marinieren. Die Frühlingsrollen dazugeben und mit dem Gewürzdip servieren.

Tarik Rose am 03. Dezember 2019