



Gänsekeule mit Kürbis-Maronenfüllung

Zutaten für vier Personen

800 g ausgelöste Gänsekeule
3 Zweige Beifuß
200 g Kalbsbrät
120 g gehackte Maronen
140 g angeschwitzte Hokkaido-Kürbiswürfel
1 ½ EL Pistazien
1 EL Öl
1 Bund Suppengrün
280 ml Geflügelfond

2 rote Äpfel
280 g Blaukraut (Konserven)
2 cl Johannisbeersaft
160 g gekochte Schwarzwurzeln
2 EL Mehl
2 Eier
100 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Öl
1 EL Trüffelöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 60 Minuten – ohne Garzeit Gans)

Ausgelöste Gänsekeule auflegen, mit gerebeltem Beifuß bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsbrät mit gehackten Maronen, angeschwitzten Kürbiswürfeln und grob gehackten Pistazien gut vermengen und würzen. Masse auf die Gänsekeule aufstreichen, einrollen, Roulade mit einer Kordel zubinden und in heißem Olivenöl rundum anbraten. In Würfel geschnittenes Suppengrün zugeben und mit anrösten. Beifußzweige zufügen, mit Geflügelfond angießen und im vorgeheizten Backofen bei circa 150 Grad circa eineinhalb Stunden garen.

Äpfel quer halbieren und Kerngehäuse ausstechen. Äpfel innen zum Korbchen ausschneiden. Rotkraut mit etwas Johannisbeersaft vermengen, Apfelkorbchen damit füllen, in ein Pfännchen setzen und im Backofen mit der Roulade die letzten 20 Minuten mitgaren.

Gekochte Schwarzwurzeln in Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, in gemahlene Haselnusskernen wenden und in heißem Öl mit Trüffelöl goldgelb ausbacken. Mit Apfel auf Tellern anrichten. Von der Roulade Kordel entfernen, in Scheiben schneiden und mit anrichten. Sauce abseihen, rundum mit angießen und mit Beifuß garnieren.

Nährwert pro Portion

1280 kcal – 97 g Fett - 68 g Eiweiß – 37 g Kohlenhydrate – 3 BE
Dieses Gericht ist lactosefrei.