

Ragout von der Gänsekeule mit Kartoffelstampf

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Gänsekeulen
- 1 Zwiebel
- 125 g weiße Champignons
- 125 g braune Champignons
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 Bund Suppengemüse
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 0,1 l Weißwein
- Traubenkernöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Crème fraîche
- 30 g Mehl
- 30 g Butter
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- einige Schalotten
- Zucker
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Gänsekeulen säubern und am Gelenk teilen. Zwiebeln und Suppengemüse putzen und in Stücke teilen. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, Champignons säubern, die Stiele abtrennen und die Köpfe beiseitestellen.

Traubenkernöl in einem Schmortopf erhitzen und die Gänsekeulen darin rundum goldbraun anbraten. Dabei salzen und pfeffern. Kleingeschnittenes Suppengemüse, Petersilienstängel und Champignonstiele hinzufügen und ebenfalls etwas anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz rösten. Brühe und Weißwein angießen. Die Keulen sollten maximal zu zwei Dritteln im Sud liegen.

Lorbeer und Rosmarin dazugeben, den Topf verschließen und etwa 2 Stunden im Ofen garen. Nach 1 Stunde die Hitze auf 180 Grad reduzieren. Zwischendurch eine Garprobe machen, da die Garzeiten je nach Qualität und Größe der Keulen variieren können. Das Gänsefleisch sollte weich sein und sich leicht vom Knochen lösen lassen.

Nach dem Ende der Garzeit den Topf aus dem Ofen nehmen und das Fleisch von den Keulen lösen. Den Sud durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Mehl und weiche Butter zu gleichen Teilen verkneten, dann in kleinen Portionen mit der Soße vermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Crème fraîche einrühren. Gänsefleisch in die Soße legen und alles bei milder Hitze warmhalten.

Champignon-Köpfe in Scheiben schneiden. Schalotten, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln säubern und in Würfel und Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Die anderen vorbereiteten Zutaten dazugeben und anschwitzen. Dabei leicht salzen und zuckern. Nach 2-3 Minuten Pilze und Gemüse zum Fleisch in den Schmortopf geben. Alles noch einige Minuten schmoren lassen. Gegebenenfalls noch etwas Brühe hinzufügen. Petersilienblätter waschen, trocknen und zum Schluss zum Ragout geben.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 11.11.2022
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen