

Gänsekeulenconfit

mit Beifuß und blauen Erdäpfeln

Zutaten:

4 kleine Gänsekeulen, 3 Zweige getrockneter Beifuß, geschroteter schwarzer Pfeffer, 3 Schalotten (halbiert), 2 Knoblauchzehen (ungeschält und mit dem Messerrücken zerdrückt), 1 l Gänsefett, 4 größere blaue Erdäpfel (in dickere Scheiben geschnitten), grobes Salz, getrockneter Beifuß zum Garnieren

Zubereitung

Gänsekeulen mit getrocknetem Beifuß und Pfeffer einreiben. Die Keulen in einem Bräter mit den Schalotten und Knoblauchzehen in etwas Gänsefett beidseitig anbraten, restliches Gänsefett darauf verteilen und langsam im Backrohr bei ca. 190°C ca. 40 - 45 Minuten weichschmorren. Die Keulen müssen zur Gänze mit Gänsefett bedeckt sein. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Mindestens 2 Wochen durchziehen lassen.

Das Confit hält im Kühlschrank ab der Zubereitung mindestens 1 Monat.

Fertigstellung:

Die confierten Gänsekeulen aus dem Fett nehmen und in eine Pfanne legen. Nach Bedarf etwas Fett ergänzen und die rohen Erdäpfelscheiben dazulegen. Langsam im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200°C ca. 15 - 20 Minuten knusprig backen. Keulen gut abtropfen lassen. Das knusprige Fleisch von den Knochen lösen und mit den Erdäpfeln anrichten. Mit etwas grobem Salz bestreuen und mit getrocknetem Beifuß garnieren.

Dazu empfehlen wir: Jungwein

Guten Appetit und viel Spaß beim Genießen wünscht Der WEINPHILOSOPH