



Confierte Gänsekeule mit Maronencreme

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

20	Gänsekeulen		Pflanzenöl
4	Knoblauchzehen	10 Zweige	Thymian
	Salz & Pfeffer		

Maronencreme

2 kg	Maronen gekocht und gehackt	1 l	Sahne
200 g	Butter	300 ml	weißer Portwein
	Salz		Zucker
	Wasser		

Radicchio

7 Köpfe	Radicchio, geputzt, mit Strunk in Spalten geschnitten	150 g	Butter
50 ml	Himbeeressig		Salz

Jus

	Kalbsjus (siehe Grundrezept)	6	Sternanis
150 ml	Portwein		

Zubereitung

1. Die gesalzenen und gepfefferten Gänsekeulen in 2 GN-Behälter verteilen.
2. Die Keulen mit Öl bedecken, Knoblauch und Thymian in den Behältern verteilen.
3. Im Ofen bei 140°C für ca. 2 Stunden garen.
4. Die Maronen in der Butter andünsten, mit Salz und Zucker würzen.
5. Mit dem Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend mit Wasser bedecken und weich kochen.
6. Die Sahne hinzufügen und aufkochen. In einem Mixer glatt pürieren. Gegebenenfalls mit Salz und Zucker würzen.
7. Butter aufschäumen lassen. Die Radicchio-Spalten darin anbraten und großzügig mit Zucker und etwas Salz würzen.
8. Die Spalten umdrehen, mit dem Himbeeressig ablöschen, einkochen lassen und beiseite stellen.

9. Maronencreme als Nocke auf den Teller setzen und mit dem Löffel verstreichen. 3 Stück Radicchio darauf platzieren. Gänsekeule anlegen und mit dem Jus begießen. Mit etwas Thymian und Petersilie garnieren.