

Entbeinte Gänsekeulen mit Schalotten und Semmelknödel in rotweinreduzierter Sauce



Gänsekeule angerichtet und serviert

Erfahrung mit dem Entbeinen von Fleisch habe ich bei Putenoberkeulen und Hähnchenschenkeln gemacht. Es bedeutet zwar etwas Arbeit, das jeweilige Fleisch mit einem scharfen und spitzen Ausbeinmesser zu entbeinen. Aber die ganze Zubereitung wie Marinieren, Würzen und Garen gestaltet sich einfacher, weil man es eben nur noch mit Fleisch zu tun hat. Und nicht mehr zusätzlich mit Knochen. Auch das spätere Zuschneiden und Essen ist um ein Vielfaches einfacher, man muss nicht mehr mühsam das Fleisch von irgendwelchen Knochen trennen oder sogar Sehnen herausschneiden oder entfernen, weil man das schon vor der Zubereitung getan hat.

Ein Kollege sagte mir einmal bei einem anderen ausgebeinten Geflügel, das Fleisch sehe danach aus, als sei ein Lastwagen

darüber gefahren. Er hat nicht Unrecht, das auf einem Holzschneidebrett ausgebreitete, entbeinte Fleisch sieht optisch nicht sehr ansehnlich aus. Aber es handelt sich nur noch um Fleisch ohne jegliche Knochen und lässt sich daher sehr viel einfacher und schmackhafter zubereiten.

Last but not least lassen sich solche entbeinten Fleischstücke auch sehr gut zum Füllen verwenden, die man dann einfach mit Küchengarn oder Zahnstochern bridiert.

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Gänsekeulen (ca. 800 g)

Zutaten für die Marinade:

- 1 $\frac{1}{2}$ EL Hoisin-Sauce
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- 2 TL Worcestershire-Sauce
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Geflügelfond
- 2 frische Lorbeerblätter

- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 5 Lauchwiebeln
- 150 ml Rotwein
- 50 ml Geflügelfond
- 50 ml Wasser
- 10 frische Salbeiblätter
- 2 EL brauner Zucker

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 6 Semmelknödel

- ein paar frische Salbeiblätter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Marinieren 24 Stdn. | Garzeit 1 Std.



Die rohen Gänsekeulen

Als erstes die Gänsekeulen entbeinen. Dazu den kurzen, dünnen Knochen ohne Fleisch am unteren Ende der Gänsekeulen mit einem kräftigen Hackmesser durchtrennen und abschneiden. Das Ausbeinmesser vor dem Entbeinen noch kräftig am Wetzstahl schärfen. Dann das Fleisch der Gänsekeulen rechts und links der Knochen abschneiden und die Keulen entbeinen.



Die entbeinten Gänsekeulen – ohne Blitz im Abendlicht fotografiert, der Blitz verfälscht gern nach Lila

Das Ausbeinmesser kann an schwierigen Stellen übrigens auch andersherum zur üblichen Schneidetechnik, das Fleisch von oben zu zerteilen und schneiden, verwendet werden. Man kann die Klinge nach oben nehmen und an schwierigen Stellen des Knochens das Fleisch von unten genommen nach oben abtrennen oder zerschneiden. Aber bitte Vorsicht: Ein scharfes Ausbeinmesser ist ein gefährliches Werkzeug, auch eventuell für die Finger.



Entbeinte Gänsekeulen in der Marinade

Die Gänsekeulen auf der Fleischseite jeweils mit einem halben Esslöffel Hoisin-Sauce bestreichen. Die Marinade mit der restlichen Hoisin-Sauce, Soja-Sauce, Worcestershire-Sauce, Rotwein, Geflügelfond und Lorbeerblättern in einer Schüssel zubereiten. Die entbeinten Gänsekeulen in die Marinade geben, so dass sie vollständig bedeckt sind. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



Das Gemüse für die reduzierte Rotweinsauce

Am kommenden Tag die Schalotten, Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln schälen. Die Schalotten halbieren, die Knoblauchzehen ganz lassen und von den Lauchzwiebeln nur den unteren weißen, knollenartig verdickten Teil verwenden. Diesen ganz lassen.

Die Semmelknödel nach diesem [Rezept](#) zubereiten, oder wenn sie schon zubereitet sind und gefroren vorliegen, etwa 20 Minuten vor dem Ende der Garzeit der Gänsekeulen in einen Topf mit siedendem (!) Wasser geben und ziehen und erhitzen lassen.



Gemüse in der reduzierten Rotweinsauce

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und darin den braunen Zucker auflösen. Das Gemüse hinzugeben und von allen Seiten ein wenig karamellisieren. Mit einem kleinen Schluck Rotwein ablöschen und diesen fast völlig reduzieren lassen. So 4–5 Male verfahren, dann mit etwas Gemüsebrühe auffüllen und in eine kleine Schüssel geben.



Angebratene, marinierte Gänsekeulen in der Pfanne

Die Gänsekeulen aus der Marinade nehmen und mit einem Geschirrtuch abtrocknen. Die Gänsekeulen haben leider von der Marinade eine leicht unansehnliche, braune Farbe angenommen, aber auch den Geschmack der Inhaltsstoffe der Marinade. Die Gänsekeulen auf beiden Seiten mit Paprikapulver würzen und salzen und pfeffern. Nochmals Butter in der Pfanne erhitzen. Die Gänsekeulen von beiden Seiten etwa 2 Minuten sehr kräftig anbraten. Aufpassen, dass die Butter nicht verbrennt.



Angebratene Gänsekeulen mit Gemüse und Salbeiblättern
in der Rotweinsauce

Dann das Gemüse mit der reduzierten Rotweinsauce hinzugeben und mit etwas Wasser auffüllen. Die frischen Salbeiblätter in die Sauce geben. Bei zugedeckter Pfanne das Ganze nochmals bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils eine Gänsekeule auf einem großen Teller anrichten, drei Semmelknödel daneben legen, ebenso von dem Gemüse und ein wenig von der reduzierten Rotweinsauce darüber verteilen. Mit ein paar frischen Salbeiblättern garnieren.