

Knusprige Gänsekeulen mit Kartoffelklöße



Zutaten für die Kartoffelklöße:

- 300 g Kartoffeln, mehlig kochend - vorwiegend festkochende
- 1 Ei
- 1 Handvoll Mehl
- Salz, Muskatnuss
- Brotroutons

Zutaten für die Gänsekeulen:

- 2 Gänsekeulen
- 2 Blutorange
- 1 Zimtstange
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Sternanis
- 4 Gewürznelken
- Meersalz, Pfeffer
- Rotweinessig
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Gänsekeulen abwaschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Nelken, Sternanis, Zimtstange, etwas Pfeffer und eine Prise Meersalz in einen Mörser geben und grob zerstoßen. Die Haut der Gänsekeulen mit der Gewürzmischung einreiben, anschließend mit dem Olivenöl bestreichen und in ein tiefes Backblech geben. Die Gänsekeulen in den Ofen schieben und ca. 2 Stunden braten lassen. Zwischendurch den Bratensaft über die Keulen streichen. Nach einer Stunde die Blutorange in Scheiben schneiden und zu den Gänsekeulen dazugeben.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei, Mehl, Muskatnuss und Salz hinzugeben und alles durchkneten.

Salzwasser in einem großen Topf aufsetzen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Temperatur herunterschalten und die Klöße formen. In der Mitte jedes Kloßes 1-2 Brotroutons hineindrücken. In das leicht siedende Wasser hineingeben und circa 10 Minuten ziehen lassen. Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen sind sie gar.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten.