

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Gansl „sous vide“ mit Rahmkraut, Walnüssen & Damnidei

12 Stunden /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Gansl (ca. 3 kg), Salz, Pfeffer, Majoran.

Für das Rahmkraut: 500 g Spitzkraut (geschnitten), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 80 g Bauchspeck (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 100 ml Weißwein, 400 ml Gemüse- oder Rindssuppe, 300 ml Obers, Salz, Pfeffer; ev. etwas Stärkemehl, Butter.

Für die Damnidei: 200 g mehliges Erdäpfel, 100 g griffiges Mehl, 1 Eidotter, 40 g Nussbutter, Salz, Pfeffer.

Außerdem: karamellisierte Walnüsse, Ganslsauce*.

Zubereitung

Das Gansl zerlegen, die Brust und die Keulenteile kräftig mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Je nach Größe von Brust und Keule in passend große Vakuumbbeutel packen und bei 75 °C im Wasserbad etwa 12 Stunden garen. Danach die Vakuumbbeutel in den Kühlschrank legen. Bei Bedarf auspacken, auf ein Backblech legen, salzen und im Rohr bei 215 °C (Grillstufe oder Oberhitze) in etwa 17-20 Minuten knusprig braten.

Für das Rahmkraut in einem Topf Zwiebel, Knoblauch und Speck in Butter anschwitzen. Das Kraut begeben, salzen und kurz mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Suppe und Obers auffüllen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit etwas angerührtem Stärkemehl binden.

Für die Damnidei die Erdäpfel im Rohr bei 150 °C ca. 1 Stunde garen, danach schälen und noch warm durch die Erdäpfelpresse drücken. 200 g davon mit den restlichen Zutaten möglichst rasch zu einem glatten Teig kneten. Aus der Masse eine dünne Rolle formen und davon daumengroße Stücke abstechen. Langsam in brauner Butter braten. Die Ganslstücke auf Tellern mit Rahmkraut, karamellisierten Walnüssen, Damnidei und etwas Ganslsauce anrichten.

***Ganslsauce:**

Zutaten: 500 g Gansflügel & Abschnitte, 50 g Sonnenblumenöl, 1 große Zwiebel, ¼ Knollensellerie, 1 Karotte, ½ Lauchstange, 2 EL Tomatenmark, 750 g Rotwein, 250 g roter Portwein, 2 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 3 l Kalbsfond, 2 EL Preiselbeermarmelade, 1 Rosmarinzweig, 1 TL Zucker, 80 g braune Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Apfelbalsamessig.

Zubereitung: Die Gansflügel im vorgeheizten Ofen bei 180°C 45 Minuten rösten. Das Wurzelgemüse grob schneiden und mit Sonnenblumenöl in einem weiten Topf kräftig rösten. Das Tomatenmark kurz mit rösten und mit Rotwein und rotem Portwein mehrmals ablöschen und immer wieder ein reduzieren. Das geröstete Gansl dazugeben und mit dem Fond (ersatzweise Gemüfefond) und den Gewürzen auffüllen. Den Ansatz 2 Stunden leicht köcheln lassen und mehrmals degaissieren. Abpassieren und mit den Kräutern, Preiselbeermarmelade und Zucker auf ein Drittel reduzieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Apfelbalsamessig und brauner Butter abschmecken.

