

Gänsekeulen in Dattel-Walnusssoße



Zutaten für 4 Personen:

*4 Gänsekeulen oder
ca. 800g Gänsebrust,
150g getrocknete Datteln,
150g Walnusskerne,
2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
1 Chilischote,
50ml Portwein,
100ml Rotwein,
100ml Sahne,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver,
Ras al Hanout,
etwas Butterschmalz*

Zubereitung:

Die Gänsekeulen waschen, abtrocknen, mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver gut würzen und anschließend jede Keule mit Küchengarn binden, damit die Haut auch möglichst die Innenseite der Keule umspannt. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, den Knoblauch und die Chilischote fein hacken. Die Datteln und die Nüsse grob zerkleinern.

Die Gänsekeulen in Butterschmalz in einer Kasserolle von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote und die Hälfte der Datteln dazugeben und kurz mit anschwitzen. Port- und Rotwein angießen und im Backofen bei 180°C bei Ober- und Unterhitze ca. 90 Minuten garen. Zwischendurch das Fleisch immer wieder mit Flüssigkeit übergießen. Bei Bedarf noch etwas Gemüsebrühe zugeben.

In der Zwischenzeit die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Nach ca. 80 Minuten die Gänsekeulen aus dem Backofen nehmen, den Bratenfond abgießen und die Gänsekeulen noch etwa 10 Minuten unter dem Grill cross braten. Den Bratenfond mit dem Pürrierstab fein mixen und die restlichen Datteln und die Walnüsse dazugeben. Zum Schluss die Sahne angießen und mit Pfeffer, Salz und einem halben Teelöffel Ras al Hanout abschmecken.

Als Beilage kann man die Klassiker Rotkohl und Klöße reichen. Sehr gut passt allerdings auch, durch die orientalische Zubereitung, Couscous mit Salat oder Möhrengemüse.