



BERLINER GÄNSEKEULE SOUS VIDE

Pannek und seine Budike

Empfehlung von den Catering-Profis der Schössernacht, 2020

Zutaten Gänsekeule

2 Gänsekeulen a 350 bis 400 g
1 Apfel leicht säuerlich
1 Zwiebel
200 ml Rollberg Rotbier
Salz, Pfeffer, Rauchpaprika

Zutaten Sauce

Schuss Portwein
Salz, Pfeffer
Weizenmehl 405

Zubereitung

Die Gänsekeulen kurz mit kaltem Wasser waschen und trocknen. Überstehende Haut der Gänsekeulen abschneiden, aber bitte aufheben brauchen wir gleich noch. Jetzt die Gänsekeulen mit Salz, Pfeffer und Rauchpaprika würzen. Beim Apfel das Kerngehäuse entfernen und den Apfel achteln, die Zwiebel halbieren.

Jetzt alle Zutaten, ja auch die Abschnitte der Haut, in den Vakuumbbeutel.

Wer keinen Kammer-Vakuuierer hat vor dem vakuuieren den Beutel mit den Zutaten kurz einfrieren. Dann kann man es auch mit Flüssigkeit gut vakuuieren. Dann in das 78° warme Wasserbad und 12 Stunden warten.

Kurz vor Ende der 12 Stunden den Grill des Backofen auf 200° aufheizen. Vakuumbbeutel aus dem Wasser holen, den Beutel aufschneiden und die Gänsekeulen vorsichtig rausholen. Denn sie sind jetzt butterzart. Gänsekeulen kurz zur Seite legen und die Flüssigkeit durch ein Küchensieb in einen kleinen Topf gießen. Jetzt die Flüssigkeit kurz mit einem Schuss Portwein ablöschen und kurz aufkochen. Dann leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Gänsekeulen in Backofen auf den obersten Rost schieben und die Haut nach Wunsch auf knuspern lassen. Wenn die Soße abgeschmeckt ist, noch kurz mit Mehl abbinden, dabei bitte ganz schnellrühren, sonst klumpt die Sauce. Und jetzt sind wir fertig und Ihr könnt die Teller anrichten.

Anmerkung der Redaktion:

⁽¹⁾ Sous Vide = als Sous-vide (su:'vi:'d; französisch sous ‚unter‘; vide ‚Vakuu‘) bezeichnet man eine Methode zum Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem Kunststoffbeutel bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100 °C.