

Gänsekeulen

Zutaten:

1 kleine Gänsekeule pro Person

Salz, Pfeffer,

Öl zum Braten

250ml Geflügelfond

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Gänsekeulen waschen und trockentupfen.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Bratfett von allen Seiten scharf anbraten.

In eine Feuerfeste Form (Bräter) geben, den Geflügelfond zugießen und im Ofen ca. 30 Minuten fertig garen.

Kartoffelpetersilienpüree

Zutaten:

800g Kartoffeln

Salz

3 Frühlingszwiebeln

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

150ml Milch

40 Butter

Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser gar kochen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen trocken schütteln und von den Stielen zupfen.

Die Frühlingszwiebel waschen und putzen. Beides fein hacken.

Milch mit der Butter erwärmen und die gegarten, abgegossenen und abgedampften Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in die Milchbutter pressen.

Alles kräftig mit einem Schneebesen durch schlagen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Lila-Kartoffelpüree

Zutaten:

800g Lila Kartoffeln

Salz

150ml Milch

40 Butter

Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser gar kochen.

Milch mit der Butter erwärmen und die gegarten, abgegossenen und abgedampften Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in die Milchbutter pressen.

Alles kräftig mit einem Schneebesen durchschlagen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Birnen-Schalottenragout

Zutaten:

3-4 Birnen

6 Schalotten

1 Stück Ingwer 2cm groß

2 El brauner Zucker

150ml Birnen oder Apfelsaft

2 El Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Die Birnenhälften in Spalten schneiden Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen.

Die Schalotten und den Ingwer darin dünsten lassen.

Mit dem Saft ablöschen. Die Birnen hinzufügen.

Die Schalotten und die Birnen braten bis sie karamellisiert sind.

Mit dem Essig, Salz und Pfeffer pikant würzen.

Sirupartig einköcheln lassen.