WEIHNACHTSKÜCHE BEI MONES

Sous-vide-Gänsekeulen

Knusprig vollendet mit Orangen-Rosmarin-Sauce

4 Personen | ca. 60-90 Minuten | bereits gegarte Keulen

Zutaten

- 4 bereits sous-vide gegarte Gänsekeulen von Mones
- Etwa 150 ml Wasser oder Geflügelfond für die Ofenform
- Aufgefangener Garfond aus den Beuteln, nach Bedarf bis 400 ml mit Geflügelfond ergänzen
- 150 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 Schalotte, 1 TL Öl
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- Optional: 80 ml roter Portwein; alkoholfrei stattdessen 40 ml roter Traubensaft und 40 ml Fond
- 1-2 TL Preiselbeeren aus dem Glas
- 1-2 TL Speisestärke und etwas kaltes Wasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Auspacken und erwärmen

Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Keulen vollständig auspacken, Garfond auffangen. Keulen mit der Haut nach oben in eine ofenfeste Form legen, 150 ml Wasser oder Fond auf den Boden geben und die Form abdecken. Etwa 40-65 Minuten erwärmen; Größe und Ausgangstemperatur verändern die Dauer.

2. Sauce ansetzen

Schalotte fein schneiden und in Öl glasig dünsten. Optional Portwein zugeben und kurz einkochen. Aufgefangenen Garfond (insgesamt etwa 400 ml), Orangensaft und Rosmarin zufügen. 10-15 Minuten köcheln lassen. Preiselbeeren einrühren, Rosmarin entfernen. Bei Bedarf durchsieben und mit wenig angerührter Stärke leicht binden; aufkochen und erst dann abschmecken.

3. Sicher durcherhitzen und knuspern

An der dicksten Stelle ohne Knochenkontakt messen: mindestens 70 °C für 2 Minuten auch im Inneren. Falls nötig abgedeckt weiter erhitzen. Dann Abdeckung entfernen, Haut bei Bedarf vorsichtig trocken tupfen. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 10-15 Minuten unter Beobachtung bräunen. Die Haut darf nicht verbrennen.

4. Servieren

Keulen auf vorgewärmte Teller setzen. Sauce daneben statt über die Haut geben, damit sie knusprig bleibt.

So schmeckt es besonders gut

Dazu passen Kartoffelklöße und unser fertiger Rotkohl. Beilagen parallel nach Packungs- bzw. Produkthinweisen erhitzen.