

GÄNSESCHENKEL AN WEIßWEINSOÛE MIT FEIGEN IN JOHANNISBEERGELEE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

4	Gänseschenkel	1 TL	Speisestärke
1 TL	Butterschmalz	2 EL	weißer Balsamico
1 TL	Geflügelbrühe	8	Feigen
100 ml	Wasser	1 TL	Butter
200 g	Schalotten	1 EL	Johannisbeergelee
250 ml	Weißwein		Salz, Cayennepfeffer
50 g	Rosinen		
1 TL	Honig		
n. B.	Schlagsahne		

Die Gänseschenkel auf der Hautseite mehrmals einstechen und mit Salz einreiben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gänseschenkel von allen Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in eine Backform legen. Pfanne und Fett weiter verwenden, um die Schalotten anzubraten, dann mit Weißwein ablöschen und die Geflügelbrühe, Rosinen und Wasser zugeben, nochmal kurz aufkochen. Sud zu den Gänseschenkeln in die Backform gießen.

Zugedeckt bei 150 °C (keine Umluft) ca. 2 Stunden im Backofen schmoren, Gänseschenkel gelegentlich mit

dem Sud übergießen, anschließend herausnehmen und warm stellen. Den Sud aus der Backform in eine Pfanne umgießen, etwas einkochen und mit Honig, Cayennepfeffer und dem Balsamico-Essig abschmecken.

Wer mag, kann die Soße noch mit etwas Schlagsahne verfeinern.

Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, um die Soße damit zu binden. Unterrühren und nochmals kurz aufkochen.

Die vorbereiteten Feigen in heißer Butter mit dem Johannisbeergelee rundherum andünsten und mit den Schenkeln auf einem Teller anrichten.



TIPP
Als Beilage zu diesem Gericht passt sehr gut Kartoffelgratin.