

Frühlingsrolle von konfierter Gans und Blaukraut

Für 4 Personen

Frühlingsröllchen:

4 Gänsekeulen	1 TL Meersalz	700 g Gänsefett
0,5 TL Pfeffer, geschrotet	8 Blätter Frühlingsrollenteig	4 EL Blaukraut, fertig gegart
1 Ei	180 g Butterschmalz	

Gänse-Sojajus:

3 EL Sojasoße	100 ml Gänsejus, entfettet
---------------	----------------------------

Apfeldip:

2 Schalotten	1 Apfel	1 Schuss Weißwein
0,1 l Apfelsaft	0,5 Schote Chili	0,5 TL Weizenstärke
1 TL Wasabi	1 Schale Feldsalat	Meersalz
Pfeffer, schwarz		

Frühlingsröllchen:

Die Gänsekeulen mit dem Meersalz gut würzen. Das Gänsefett auf 75 bis 80 Grad erhitzen. Den Pfeffer und die Gänsekeulen hineingeben. Die Keulen müssen komplett mit Fett bedeckt sein. Die Temperatur möglichst konstant halten und die Gänsekeulen circa sieben Stunden langsam garen, beziehungsweise konfieren. Anschließend die Haut entfernen, das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und in kleine Stückchen zupfen. Die Frühlingsrollenteigblätter ausbreiten, längs in der Mitte etwas Blaukraut verteilen und das Gänsefleisch darauf geben. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen, aufrollen, im heißen Butterschmalz kross backen und mit Küchenpapier abtupfen.

Gänse-Sojajus:

Gänsejus erwärmen und mit der Sojasoße abschmecken.

Apfeldip:

Die Schalotten und Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Apfelwürfel dazugeben, mit Apfelsaft aufgießen, aufkochen und mit angerührter Stärke sämig binden. Mit Chilischoten, Wasabi, Meersalz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Beide Soßen als Dip zu den Frühlingsröllchen servieren. Mit Feldsalat garnieren.

Alexander Herrmann am 13. November 2009