

Sören Anders | G'filder Geiger: Landgockel mit Innereien-Sticks, BBQ-Sauce und Gemüse

Zutaten:

1 Landgockel mit Innereien (ca 2,5, kg)

Für die Innereien-Sticks:

- Innereien des Landgockels
- 6 Blätter Frühlingsrollenteig
- Raz el-Hanout
- Baharat
- Zitrone
- 1 Liter neutrales Öl zum Frittieren

Für die BBQ-Sauce:

- 250 g gemischtes Hack
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 2 TL Rohrzucker
- 1 TL fein geriebener Ingwer
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 400 ml Hühnerbrühe

Für das Gemüse:

- 600 g Hokkaidokürbis
- 400 g kleine frische Einlegegurken
- 2 EL mildes Currypulver
- 2 EL Honig
- 2 TL Rohrzucker
- 2 TL geriebenen Ingwer
- 4 EL Apfelessig
- 250 ml Apfelsaft

Für Gemüse-Chips:

- 2 große Rote Bete
- 1 Karotte

- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Landgockel:

Die Keulen des Landgockels entbeinen und in einer großen Pfanne in 4 EL Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Nach ca. 5 Minuten die Brustfilets auf der Hautseite dazu geben. Nach weiteren 5 Minuten alle Fleischteile wenden und in ca. 10 Minuten zu Ende braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen.

Innereien-Sticks:

Leber, Magen und Herz des Landgockels fein hacken und würzen. Pfeffer, Salz, Raz el-Hanout, Baharat und dem Abrieb einer Zitrone würzen. 6 Blätter Frühlingsrollenteig auftauen lassen. 2 – 3 TL der Füllung als Streifen auf dem unteren Drittel eines Teigblattes verteilen, dabei links und rechts jeweils 1 cm Rand frei lassen. Die Ränder nach innen einschlagen und das Teigblatt aufrollen. Die restlichen Teigblätter samt Füllung genauso verarbeiten.

Kurz vor dem Servieren 1 Liter neutrales Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen und die Sticks knusprig braun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

BBQ-Sauce:

Hack und den fein gehackten Hals des Landgockels in 2 EL Öl krümelig anbraten. Feingewürfelte Schalotten und den gehackten Knoblauch 3 Minuten mitbraten. Dann Tomatenmark, Honig, Rohrzucker, den fein geriebenen Ingwer und das geräucherte Paprikapulver zufügen und unterrühren. 400 ml Hühnerbrühe zugießen und ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen, dabei öfters umrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Gemüse:

Kürbis putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einlegegurken waschen und schräg halbieren. In einem großen Topf 4 EL Öl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Currypulver, Honig, Rohrzucker und Ingwer zufügen und unter Rühren 3 Minuten mitbraten. Apfelessig zufügen, kurz einkochen lassen und mit 250 ml Apfelsaft auffüllen. In ca. 8 Minuten zu Ende garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Gemüse sollte noch Biss haben.

Gemüse-Chips:

Rote Bete und Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben in einem Topf mit 170 °C heißem Öl knusprig frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Leicht mit Salz würzen.

Zusätzlich eignen sich Wildkräuter und essbare Blüten als Garnitur.

Rezept: Sören Anders

Quelle: Leibspeise mal ANDERS vom 21.05.2015

Episode: Aus Hohenlohe

