

SEIT 145 JAHREN



GOURMET

GANSLZEIT

GENUSSZEIT



NEU

HIER GEHT'S
ZU DEN REZEPTEN



GANSLSCHMALZ, GÄNSERILETTE

und Kürbiskern Öl
mit kleinen Röstzwiebelbrötchen



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS APFEL-GÄNSESCHMALZ:

- 2 Zwiebeln, gelb
- 20 KOTÁNYI Wacholderbeeren, ganz
- 150 g Ganslschmalz (bereits vorbereitet)
- 15 g KOTÁNYI Gansl und Ente Gewürzsatz
- 250 g weiche Butter
- 1 Apfel, süß

FÜR DIE GÄNSERILETTE:

- 2 Ganslkeulen á 400g
- 25 g KOTÁNYI Gansl und Ente Gewürzsatz
- 20 g KOTÁNYI Knoblauch, granuliert
- 1 kg Ganslschmalz (bereits vorbereitet)
- 3 EL frische Petersilie, gehackt



FÜR DIE KÜRBIS-RÖSTZWIEBELBRÖTCHEN:

- 300 g Hokkaido Kürbis (für Kürbispüree)
- 20 g Germ
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 kg Dinkelmehl, glatt
- 60 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 2 EL KOTÁNYI Thymian, getrocknet
- 2 EL KOTÁNYI Petersilie, gerebelt
- 40 g KOTÁNYI Röstzwiebeln
- 20 g KOTÁNYI Meersalz, fein

KOTÁNYI Meersalz, fein
KOTÁNYI Pfeffer schwarz, ganz
etwas KOTÁNYI Gansl und Ente Gewürzsatz
zum Bestreuen
KOTÁNYI Kürbiskern Öl

ZUBEREITUNG

Für das Apfel-Gänseschmalz die Zwiebeln fein würfeln, Wacholderbeeren leicht andrücken und sehr fein hacken. Beides in einem Topf mit ca. 2 EL Ganslschmalz und Gansl und Ente Gewürzsatz anschwitzen. Butter, restliches Ganslschmalz und die angeschwitzten Zwiebeln in der Küchenmaschine kräftig aufschlagen. Apfel fein würfeln, unterheben und Schmalz kaltstellen.

Für das Gänserilette die Ganslkeulen mit Gansl und Ente Gewürzsatz würzen. Ganslkeulen in einen Bräter geben und mit Ganslschmalz bedecken. Die bedeckten Ganslkeulen bei 130 °C für ca. 2,5 Stunden weich schmoren. Anschließend Ganslkeulen aus dem Fett heben und sehr fein zupfen. Etwas Ganslschmalz, Knoblauch sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken und Gänserilette kaltstellen. Dann zu kleinen Kugeln formen und in fein geschnittener Petersilie wälzen.

Für die Kürbis-Röstzwiebelbrötchen den geschnittenen Kürbis in etwas Salzwasser weichkochen, abgießen, kurz ausdampfen lassen und mixen. Germ in Wasser auflösen. Mehl, Wasser nach Konsistenz nach und nach zugeben, gemixtes Kürbispüree, Sonnenblumen Öl, Thymian, Petersilie und Meersalz für etwa 4 Minuten kräftig zu einem homogenen Teig verkneten. Nach ca. 3 Minuten die Röstzwiebeln zugeben. Teig ca. 30 Minuten rasten lassen. Anschließend den Teig in ca. 20 Stücke (à 80 g) portionieren und die Teiglinge rundschleifen. Teiglinge gut bemehlen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 15 Minuten rasten lassen. Danach den Teig mit etwas Wasser besprühen und bei 200 °C Heißluft für ca. 15 Minuten backen.

Aus dem Ganslschmalz Nocken ausstechen und diese nochmals mit etwas Gansl und Ente Gewürzsatz bestreuen. Apfel-Ganslschmalz und Gänserilette mit Kürbis-Röstzwiebelbrötchen und Kernöl servieren.

TIPP: Kürbis-Röstzwiebelbrötchen in großer Menge vorbereiten und roh einfrieren. Ca. 10 Minuten am Blech antauen lassen und frisch aufbacken!

CONFIERTE GÄNSEBRUST

mit Pistazien, süß-saurer Birne
und Portweinzwiebeln



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE GÄNSEBRUST:

- 250 g Gansschmalz (vorbereitet)
- 10 KOTÁNYI Lorbeer, ganz
- 20 KOTÁNYI Piment, ganz
- 20 KOTÁNYI Pfeffer weiß, ganz
- 2 EL KOTÁNYI Knoblauch, granuliert
- 4 Gänsebrüste (ca. 250 g pro Stück)
- 200 g Creme fraîche
- 80 g KOTÁNYI Pistazien, ganz
- 50 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 50 g KOTÁNYI Gansl und Ente Gewürzsatz
- 1,2 kg Hokkaidokürbis (für Kürbispüree)
- ½ TL KOTÁNYI Zimt, gemahlen
- 8 Zweige frischer Oregano
- KOTÁNYI Meersalz grob



FÜR DIE PORTWEINZWIEBELN:

- 10 Zwiebeln, rot
- 2 EL KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 200 ml Roter Portwein
- 2 EL KOTÁNYI Senfkörner, ganz
- ½ TL KOTÁNYI Nelken, gemahlen

FÜR DIE SÜSS-SAUREN BIRNEN:

- 10 KOTÁNYI Wacholderbeeren, ganz
- 1 kg Birnen
- 200 ml KOTÁNYI BIO Zwetschken Balsamapfelessig
- 200 g Zucker (weiß oder braun)
- 2 EL KOTÁNYI Rosa Beeren, ganz

ZUBEREITUNG

Für die Gänsebrust die Gewürze grob zerdrücken und mit Sonnenblumen Öl verrühren. Gänsebrüste damit einreiben, anschließend vakuumieren und für ca. 4 Stunden bei 85 °C sous vide garen.

Für die süß-sauren Birnen Wacholderbeeren fein hacken, Birnen schälen und in Würfel schneiden. Zwetschen Balsamapfelessig und Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen. Gehackte Wacholderbeeren und geschnittene Birnen zugeben und je nach Reifegrad ca. 2 bis 5 Minuten leicht köcheln. Komplette auskühlen lassen und dann die leicht zerdrückten rosa Beeren unterrühren.

Für die Portweinzwiebeln Zwiebeln fein würfeln und in etwas Sonnenblumen Öl anschwitzen. Roten Portwein, Senfkörner ganz und Nelken gemahlen zugeben und für etwa 15 Minuten leicht köcheln.

Für das Kürbispüree geschnittenen Kürbis in etwas Salzwasser weichkochen, abgießen, kurz ausdampfen lassen. Anschließend fein mixen und mit Zimt gemahlen verfeinern.

Die warme Gänsebrust in dünne Scheiben schneiden, dünn mit Creme fraîche bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Kürbispüree, Birne, Zwiebeln und Gänsebrust auf Teller anrichten und mit Oregano garnieren.

TIPP: Sie können die Gänsebrust auch knusprig servieren: Die Garzeit um 30 Minuten verkürzen und die Gänsebrust auf der Hautseite knusprig nachbraten!

GANSLEINMACHSUPPE

mit Maroni-Bröselknödel



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE GANSLEINMACH-SUPPE:

- 4 Zwiebeln, gelb
- 100 g Butter
- 2 EL KOTÁNYI Rosmarin, geschnitten
- ca. 3 EL Weizenmehl, glatt
- 1,5 l kräftiger Ganslfond (bereits vorbereitet)
- 500 ml Schlagobers
- 40 g KOTÁNYI Gansl und Ente Gewürzsatz

FÜR DIE SUPPENEINLAGE:

- 200 g Wurzelgemüse-Brunoise
(Lauch, Sellerie, Karotte)

FÜR DIE MARONI-BRÖSELKNÖDEL:

- 100 g weiche Butter
- 4 Eier
- 20 g KOTÁNYI Gansl und Ente Gewürzsatz
- 1 MSP KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 1 TL KOTÁNYI Kümmel gemahlen
- 1 Ei KOTÁNYI Majoran gerebelt
- ca. 200 g Brösel
- 120 g vorgegarte Maroni



- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt, geschrotet
- frischer Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Für die Suppe Zwiebel grob würfeln und mit Butter und Rosmarin anschwitzen. Mehl einrühren, mit Ganslfond auffüllen und etwa 20 Minuten leicht köcheln. Schlagobers zugeben und nochmals 20 Minuten kochen.

Die Suppe kräftig mixen und nach Belieben passieren. Gansl und Ente Gewürzsatz zugeben und Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Maroni-Bröselknödel Butter schaumig schlagen, dann nach und nach Eier und die grob gehackten Maroni zugeben. Gansl und Ente Gewürzsatz, Muskatnuss, Kümmel, Majoran und Brösel zugeben und Masse etwa 30 Minuten quellen lassen. Aus der Masse kleine Knödel formen und diese in leicht siedendem Salzwasser für ca. 12 bis 15 Minuten ziehen lassen. Knödel entnehmen und die leicht abgetropften Knödel in fein geschnittenem Schnittlauch wälzen.

Suppe mit Gemüseeinlage auf Tellern anrichten und jeweils 3 Knödel dazu geben.

TIPP: Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas Gansl und Ente Gewürzsatz verfeinern!

Weitere Rezepte finden Sie auf www.kotanyigourmet.com

GANSLKEULE

mit Rotkraut und Steinpilzschupfnudeln



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE GANSLKEULE:

- 10 Ganslkeulen (ca. 400 g / Stk.)
- 50 g KOTÁNYI Gansl und Ente Gewürzsalz
- 5 Zwiebeln, gelb
- 1 l Ganslfond (bereits vorbereitet)
- 10 KOTÁNYI Lorbeer, ganz

FÜR DIE STEINPILZSCHUPFNUDELN:

- 1 kg Kartoffeln mehlig
- 30 g KOTÁNYI Steinpilze, getrocknet
- 1 EL KOTÁNYI Pilze mit Kräutern, Würzmittel
- ½ TL KOTÁNYI Muskatnuss gerieben
- ca. 400 g Weizenmehl, griffig
- 5 Dotter
- etwas Butter zum Braten

FÜR DAS ROTKRAUT:

- 2 Rotkrautköpfe à ca. 1 kg
- 100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 20 KOTÁNYI Wacholderbeeren, ganz
- 10 KOTÁNYI Piment, ganz
- 10 KOTÁNYI Lorbeer, ganz
- 2 KOTÁNYI Zimt, ganz
- 2 EL KOTÁNYI Ingwer gemahlen
- 100 ml KOTÁNYI BIO Weißwein Balsamessig
- 200 g Preiselbeermarmelade
- 500 ml Apfelsaft
- 110 g KOTÁNYI Bratensaft
- 200 ml Rotwein, trocken
- 10 g KOTÁNYI Gansl und Ente Gewürzsalz
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt, geschrotet
- frische Petersilie zum Garnieren



ZUBEREITUNG

Für die Ganslkeulen Ganslkeulen zuputzen und kräftig mit Gansl und Ente Gewürzsalz einreiben. Zwiebeln grob schneiden und gemeinsam mit Ganslfond und Lorbeerblättern in einen Bräter geben. Keulen bei 140 °C Heißluft ca. 90 Minuten garen, dabei 2 bis 3 mal mit dem entstandenen Bratensaft übergießen.

Für das Rotkraut Rotkraut fein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Wacholder, Piment und Lorbeer etwas andrücken und mit Zimt und Ingwer in ein Gewürzsäckchen geben. Gewürzsäckchen, etwas Salz, Weißwein Balsamessig Preiselbeeren und Apfelsaft zugeben, alles gut vermengen und Rotkraut für ca. 50 bis 60 Minuten kochen.

Für die Steinpilzschupfnudeln Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen. Danach abgießen, auf ein gemehltes Blech pressen und auskühlen lassen. Getrocknete Steinpilze für ca. 15 Minuten in Wasser einweichen und anschließend fein hacken. Danach Kartoffeln mit Pilze mit Kräutern Würzmittel, geriebener Muskatnuss, etwas Salz, Pfeffer, Mehl und Dotter grob vermengen. Gehackte, eingeweichte Steinpilze zugeben und alles vorsichtig zu einem homogenen, festen Teig verarbeiten. Aus dem Teig Schupfnudeln formen, in leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen und auf einem geölten Blech auskühlen lassen.

Temperatur im Ofen auf 200 °C Heißluft erhöhen und Ganslkeulen für ca. 15 bis 20 Minuten knusprig braten.

Für den Jus 200 ml Rotwein mit 800 ml Wasser aufkochen. Gansl und Ente Gewürzsalz in den Bratensaft einrühren und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Schupfnudeln in etwas Butter schwenken. Ganslkeulen mit Rotkraut, Schupfnudeln und Jus anrichten und mit Petersilie garnieren.