

Odenwälder Gockel mit Selleriepüree

Rezept von Marc André Kaltwasser, Kaltwassers Wohnzimmer Zwingenberg

Zutaten:

1 Gockel
Wurzelgemüse (jeweils 200g Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Petersilienwurzel)
1 Zehe Knoblauch
1 EL Tomatenmark
2 Liter Portwein
2 Knollen Sellerie
200g Butter
Salz, Zucker

Zubereitung Gockel:

Den Gockel ausbeinen. Die Knochen und die Karkasse in einem Topf rösten. Dabei das Wurzelgemüse sowie eine Zehe Knoblauch mitrösten. 1 El Tomatenmark hinzufügen und weiter rösten.

Parallel 2 Liter Portwein auf 200ml reduzieren und zum Röstansatz hinzufügen. Mit Wasser auffüllen und köcheln lassen. Anschließend die Knochen und Karkasse herausnehmen und alles passieren und reduzieren bis Bindung entsteht. Die Gockelbrüste anbraten und bei 110 Grad ca. 10 Minuten garen.

Zubereitung Selleriepüree:

1 Knolle Sellerie klein schneiden und im Topf mit 200g Butter weich schmoren. Sobald der Sellerie weich ist, diesen in einen Mixer geben und mit Salz und Zucker seidig pürieren.

Die zweite Knolle im Ganzen und mit Schale ca. 2 Std. bei 150 Grad im Ofen garen, danach für ca. eine halbe Std. im Holzkohlegrill in die Glut legen und das Raucharomen annehmen lassen. Anschließend zu Stücken aufbrechen.