

Gänse-Tacos mit Salsa und caramelisiertem Kürbis

Gesamtzeit **185 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit **145 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Gänsekeule:

- 4.2 kg** Gänsekeulen, ca. 6 Stück à 700 g
- 900 g** Zwiebeln, geschält, in feinen Streifen
- 6** Knoblauchzehen, geschält, in Scheiben
- 150 g** Ingwer, frisch gerieben
- 600 ml** Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl

Für die Salsa:

- 450 g** Rotkabis, in kurzen Streifen
- 150 ml** Sesamöl
- 3 TL** Chiliflocken
- 60 ml** Limettensaft

Für den Kürbis:

- 600 g** Butternut-Kürbis, geschält, in Würfeln (ca. 1 x 1 cm)
- 150 ml** Olivenöl
- 120 g** Honig
- Salz
- 150 g** Kürbiskerne

Ausserdem:

- 30** Maistortillas
- 50 g** rote Peperoni, in Ringen
- 50 g** Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 50 g** Erbsenkresse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen. Gänsekeulen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Kikkoman Poke Sauce in einen Bräter geben und ca. 2 Stunden im Backofen garen. Das Fleisch sollte sich nach der Garzeit leicht vom Knochen lösen lassen. Etwas Fett abschöpfen. Das Fleisch vom Knochen zupfen, mit den entstandenen Poke-Zwiebeln vermengen und beiseitestellen.

Schritt 2

Für die Salsa Rotkabis mit Kikkoman Sojasauce, Sesamöl, Chiliflocken und Limettensaft verkneten. Anschliessend beiseite stellen.

Schritt 3

Butternut-Kürbis mit Öl und Honig vermengen und mit Salz würzen. Ca. 20 Minuten bei ca. 180 °C im Backofen rösten. Kürbiskerne auf einem separaten Backblech ca. 5 Minuten rösten.

Schritt 4

Maistortillas nach Packungsanweisung zubereiten. Pro Portion drei Tacos mit heissem Gänsefleisch, Kürbiswürfeln, Salsa, Kürbiskernen, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erbsenkresse getoppt servieren.