

Knusprige Gans mit Hefeteigfüllung dazu Maronen und Apfelrotkraut

Zutaten und Zubereitung der Gans

4500 kg Gans (ohne Innereien)

Salz & Pfeffer

Die Gans waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von innen und außen einreiben.

320 g Mehl gesiebt

80 ml Milch (lauwarm)

20 g Frische Hefe

1 Eigelb

1 Vollei

110 g Butter

1 TL Zucker

Salz

Aus den Zutaten einen Hefeteig erstellen, der sich dann ganz glatt anfühlt. Anschließend am warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Dann dazugeben

100 g Aprikosen getrocknet und würfeln

100 g Apfelscheiben getrocknet und würfeln

50 g Rosinen

50 g Mandel gehobelt

und durchkneten.

Den Teig in der Bauchhöhle der Gans füllen und mit Küchegarn verschließen.

Die vorbereitete Gans in einem Bräter legen und noch 60 Minuten liegen lassen. Damit der Teig weiterhin aufgehen kann.

Backofen auf 140°C vorheizen und die Gans angiessen mit 200 ml Wasser ca. 4-5 Stunden braten.

100 g Honig

100 ml Sojasoße

50 g Butter

Das zu einem Sirup einkochen

Die Gans aus dem Ofen nehmen. Ein Gitter auf ein Backblech legen, darauf die Gans setzen. Die Backofentemperatur auf 220 Grad Umluft hoch schalten.

Die Gans mit der Glasur einstreichen, wieder in den Ofen schieben und weiter braten, bis sie knusprig braun ist.

Dabei wiederholt einpinseln.

Den Bratfond entfetten. Den Bratsatz mit 200 ml Geflügelbrühe lösen und stark einkochen. Zum Schluss mit der verbliebenen Glasurmischung verrühren, abschmecken und zur Gans servieren.

Zutaten und Zubereitung des Apfelrotkohls

40 g Schmalz
60 g Zwiebelstreifen
100 g Apfelschnitze
10 g Zucker
5 g Salz
500 g Rotkohl streifig geschnitten
1 EL Apfelessig
1 EL Limonensaft
100 ml Wasser oder Bouillon
Gewürzbeutel (Lorbeerblatt, Nelke, zerdrückte Pfefferkörner, Zimtrinde)
1 kleiner
1 großer

Schmalz zerlassen, Zwiebel farblos anschwitzen, Rotkohl beifügen, durchrühren, kurze zeit erhitzen. Zucker, Salz, Apfelschnitze, Essig, Limonensaft sowie Wasser/Bouillon beifügen, alles gut vermengen. Gewürzbeutel in den Kraut stecken, Geschirr zudecken und den Rotkohl bei mäßiger Hitze gardünsten. Während des Garens den Rotkohl öfters umrühren.

Nach dem Garen Deckel vom Geschirr nehmen und die sichtbare Flüssigkeit einkochen. Das Rotkraut kann nun mit Johannisbeergelee abgeschmeckt werden.

Kastanien

Die ideale Beilage und Füllung für Wild und Gänse

Heiße Maroni vom Holzkohleofen sind eine ganz besondere Spezialität. Nach einem Wildessen bieten sie sich als Leckerei zu einem Glas Rotwein an.

Die Kastanien (Eß oder Edelkastanien) haben im Herbst Saison.

Die Esskastanie stammt ursprünglich aus Kleinasien und bekam ihren Namen von der pontischen Stadt Kastanis. Heute werden diese Nüsse die im Handel im bei den Frischfrüchten zu finden sind, überwiegend im Mittelmeerraum angebaut.

Roh schmecken die Maronen herb. Durch eine Koch- oder Röstprozeß werden sie mehlig und die Stärke verzuckert; Die Nüsse schmecken dann leicht süß und bekommen für sie den typischen Geschmack.

Kastanienschalen mit einem kleinen, scharfen Küchenmesser kreuzweise einritzen, ohne in das Fruchtfleisch zu schneiden.

Die Kastanien in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 220°C 10 Minuten backe.

Die aufgesprungenen Schalen der noch heißen Kastanien entfernen.

Eine Zubereitungsform:

600 g Esskastanien in der Schale
20 g Zucker
30 g Butter
1 Prise Salz

Den Zucker in einem flachen Topf schmelzen leicht karamellisieren lassen und die Butter sowie die geschälten Kastanien hinzufügen. Kastanien anschwitzen mit kaltem Wasser angießen bis sie leicht bedeckt sind. Mit Salz würzen, den Topf mit einem Deckel verschließen, köcheln lassen. Nach etwa 40 Minuten sind die Kastanien gar.