



Gans ★

mit Kartoffel-Mandel-Bällchen

Zutaten

- 1 Gans (4-5 kg)
- 300g Äpfel
- 200g Maronen
- 60g Butter
- 2 El Rosinen
- 1/2 TL Rosmarin
- 1/2 TL Thymian
- Salz, Pfeffer
- 2 Karotten
- 1/2 Lauchstange
- 1 Sellerieknolle
- 1L Fleischbrühe
- 20g Honig
- 60g Butter

Zubereitung ★

Die Flügel der Gans abschneiden, die Innereien entfernen, die Gans von innen nach außen waschen und mit einem Tuch abtrocknen.

Für die Füllung die Äpfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in große Würfel schneiden.

Die Maronen und Äpfel in Butter anbraten und die Rosinen dazugeben.

Die Gans außen mit Salz und Pfeffer einreiben und innen mit dem Gemisch aus Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung hineingeben und die Gans mit Hilfe von Metallspießen und einer Schnur zubinden.

Das Ganze für 4-5 Stunden in den auf 140°C vorgeheizten Backofen schieben und regelmäßig mit Fleischbrühe und dem entstandenen Bratensaft übergießen.

Die restliche Butter flüssig werden lassen und den Honig dazugeben, beides glatrühren.

Nach 4-5 Stunden den Backofen auf 200°C heraufschalten. Die Gans nun alle 5 Minuten mit dem Butter-Honig-Gemisch bestreichen, bis die Gans die gewünschte Bräune erreicht.

Die Gans herausnehmen und auf ein Gitter legen. Den Bratensaft in einen Topf passieren und entfetten, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. ★

TIPP
Die Soße mit etwas Orangensaft verfeinern und mit Mondamin abbinden.

Kartoffel-Mandel-Bällchen

Zutaten

- 500g Kartoffeln
- 20g Stärkemehl
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- Salz
- Muskat
- 100g Mandelblättchen, geröstet
- 1/2 L Öl, zum Ausbacken

Zubereitung

Für die Karoffel-Mandel-Bällchen die Kartoffeln kochen, heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdämpfen lassen.

Das Stärkemehl und die Eigelbe unterkneten und mit Salz und Muskat abschmecken.

Aus dieser Masse mit einem eisportionierer kleine Kartoffelkugeln austechen und formen. Die Bällchen in Eiweiß und anschließend in den gerösteten Mandelblättchen wenden.

In heißem Öl aufbacken und zur Gans servieren.

*Zwei Füllrezepte
auf der nächsten Seite!*

Füllen und Tranchieren

1 Die Füllung mit einem Löffel in die Bauchhöhle geben (nicht zu viel, die Füllung dehnt sich beim Garen aus). Die Hautkanten zusammendrücken und mit 3-4 Zahnstochern zusammenstecken.



2 Mit Küchengarb eine Schlinge über den obersten Zahnstocher legen und das Garn nach unten um die übrigen Spießchen winden, dabei das Garn nach jedem Spießchen kreuzen. Verknoten und abschneiden.



3 Zum Zerteilen die Keulen leicht vom Körper wegdrücken und mit einem scharfen Messer zum Gelenk herunterschneiden. Das Gelenk zur Seite biegen und durchtrennen. Flügel in gleicher Weise abschneiden.



4 Um die Brust herauszulösen, mit einem scharfen Messer in der Mitte längs bis aufs Brustbein herunterschneiden. Das Brustfleisch links und rechts am Brustbein entlang vom Knochen schneiden.





Gänsefüllungen

Leber-Apfel-Füllung



Curry-Reis-Füllung



Zutaten

4 Schalotten
 100g geräucherter Speck
 200g Gänseleber
 5 EL Butterschmalz
 4 Brötchen (vom Vortag)
 3 Äpfel
 2 EL Rosinen
 je 1/2 TL getr. Majoran und Beifuß
 1/4 l Geflügelfond
 Salz und Pfeffer

Zutaten

200g Basmatireis
 Salz
 100g Knollensellerie
 2 kleine Mangos
 2 Zwiebeln
 2 EL Butter
 60g gehackte Walnüsse
 3 EL Currypulver
 je 1/2 TL Zimtpulver u. Cayennepfeffer
 1 EL brauner Zucker

Zubereitung



Schalotten, Speck und Gänseleber würfeln und in 2 EL Butterschmalz anbraten. Abkühlen lassen.
 Die Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden, in 3 EL Butterschmalz anrösten und abkühlen lassen.
 Äpfel würfeln (Kerngehäuse entfernen). Alles mit Rosinen, Majoran, Beifuß und Geflügelfond mischen. Salzen, pfeffern und in die Gans füllen.

Zubereitung



Reis in Salzwasser kochen, in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
 Sellerie und Mangos schälen (Kerne heraus schneiden). Sellerie und Mangos in 1cm große Würfel schneiden.
 Zwiebeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln und Sellerie in der Butter andünsten. Beides mit den Mangowürfeln, Reis, Walnüssen, Gewürzen und Zucker mischen. Mit Salz würzen und in die Gans füllen.

Wir wünschen
 einen guten Appetit!

Füllen und Tranchieren

- 1 Die Füllung mit einem Löffel in die Bauchhöhle geben (nicht zu viel, die Füllung dehnt sich beim Garen aus). Die Hautkanten zusammendrücken und mit 3-4 Zahnstochern zusammenstecken.



- 2 Mit Küchengarb eine Schlinge über den obersten Zahnstocher legen und das Garn nach unten um die übrigen Spießchen winden, dabei das Garn nach jedem Spießchen kreuzen. Verknoten und abschneiden.



- 3 Zum Zerteilen die Keulen leicht vom Körper wegdrücken und mit einem scharfen Messer zum Gelenk herunterschneiden. Das Gelenk zur Seite biegen und durchtrennen. Flügel in gleicher Weise abschneiden.



- 4 Um die Brust herauszulösen, mit einem scharfen Messer in der Mitte längs bis aufs Brustbein herunterschneiden. Das Brustfleisch links und rechts am Brustbein entlang vom Knochen schneiden.



Fritz und Elisabeth Trimborn

Kirchscheid • 53797 Lohmar-Scheiderhöhe • 0 22 46 / 91 21 60

www.kirchscheid.de

