

Gans mit Kartoffelklößen und frischem Rotkraut

Zutaten:

Für das Rotkraut:

- ca. 1,5 kg Rotkohl
- 0,5 l Orangensaft
- 0,5 l Rotwein
- abgeriebene Schale von einer Orange
- 200 g Apfelmus
- 100 g Preiselbeerkompott
- 100 g schwarzer Johannisbeergelee
- 0,5 TI Zimt
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 3 Pimentkörner
- Salz
- Pfeffer
- Essig
- 1 Zwiebel
- Gänseschmalz
- 0,5 l Brühe

Für die Kartoffelklöße:

- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 EL Majoran
- Salz

Für die Gans:

- 1 ca. 5 kg schwere, frische Gans (am besten 2 bis 3 Tage vorher geschlachtet)
- 5 EL Honig
- 5 l kochendes Wasser
- Salz

- Pfeffer
- reichlich gerebelten Beifuß
- Apfel geviertelt
- Zwiebel
- Speisestärke
- Suppengemüse

Zubereitung:

Rotkohl (einen Tag vorher):

Den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien und in nicht zu feine Streifen schneiden. Alle oben genannten Zutaten (außer Zwiebel, Gänseschmalz und Brühe) zum Rotkohl geben und gut mischen. Eine Nacht durchziehen lassen, so entwickelt sich das Aroma noch besser. Wenn es schnell gehen soll, kann man es auch gleich zubereiten.

In einen Topf ausreichend Gänseschmalz geben und die gewürfelte Zwiebel darin glasig werden lassen. Anschließend das marinierte Kraut dazugeben.

Das Ganze nun mit circa 0,5 Liter Brühe auffüllen und circa anderthalb Stunden bei nicht zu starker Hitze kochen.

Das Kraut zwischendurch abschmecken und eventuell noch nachwürzen!

Kartoffelklöße:

Einen Tag vorher 500 g geschälte Kartoffeln kochen, das Wasser abgießen und ausdampfen lassen.

Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren (Kartoffelmasse nur mit einem Tuch abdecken, damit sie schön trocken sind für die weitere Verarbeitung).

Am nächsten Tag die restlichen Kartoffeln schälen, auf einer Reibe reiben und die Kartoffelmasse durch ein Tuch drücken. Die gekochten und die roh geriebenen Kartoffeln mit eine Ei und Majoran vermengen, etwas salzen, dann kleine Klöße formen. In reichlich Salzwasser die Klöße garen bis sie nach oben kommen.

Im Backofen gebratene Gans (Dauer: circa viereinhalb Stunden):

Die Gans waschen, die Flügel und den Hals abschneiden (kann auch der Lieferant machen). Die Schmalzflomen und die Leber entfernen. Das kochende Wasser mit dem Honig mischen und die Gans in dem heißen Honigwasser wenden

Die so vorbehandelte Gans kräftig innen salzen, ein wenig mit Pfeffer und dann mit reichlich Beifuß würzen, danach die Apfelhälften und ein Stück Zwiebel in die Gans füllen. Außen wird die Gans nur wenig gesalzen. Die Gans dann mit Garn binden, so dass sie sich nicht auseinander spreizen kann. Nun die Gans mit der Brust nach unten auf ein tiefes Blech setzen und Wasser angießen. Den Hals, die Flügel, etwas Zwiebel und Suppengemüse daneben legen.

Die Gans muss nun circa anderthalb bis zwei Stunden bei 160 Grad im Ofen garen, zwischendurch immer wieder die Gans leicht rütteln oder anheben, damit die Haut nicht am Blech festklebt. Wenn sich zu viel Fett bildet, ist es ratsam einen Teil schon zu entfernen und lieber mit Wasser aufzufüllen. Die Flüssigkeit sollte bei Bedarf immer wieder aufgefüllt werden, spätestens nach zwei Stunden die Gans umdrehen und nun auf dem Rücken garen.

Die Gans jetzt auf ein anderes Blech setzen und die Hälfte der Flüssigkeit von dem ersten Blech angießen. Die Gans muss nun häufig mit dem Gemisch aus Fett und Wasser beschöpft werden, und die Flüssigkeit sollte bei Bedarf immer wieder aufgefüllt werden.

Nach 4,5 Stunden sollte die Gans durch das Honigbad gleichmäßig knusprig und gebräunt sein. Wenn die Gans fertig ist, muss sie tranchiert werden. Die Keulen werden zuerst abgetrennt, dann die Flügel und zum Schluss werden die Bruststücke ausgelöst.

Von dem ersten Bratenblech den Bratensatz lösen und zusammen mit den Suppengemüsestücken und den Gänseteilen (Hals, Flügel) verwenden, um die Soße fertigzustellen.

Soße zur Gans:

Wer eine Gans zu einem besonderen Anlass zubereiten möchte, sollte aus Zeitgründen den Soßenansatz schon am Tag vorher oder eine geraume Zeit (dann einfrieren) früher herstellen.

Dazu von dem Lieferanten der Gans zwei Karkassen, die schon etwas zerkleinert wurden, bestellen.

Mit der einen Karkasse einen würzigen Gänsefond kochen. Dann Zwiebel, gewürfelten Sellerie, Möhre und Lauch in einem ausreichend großen Bräter anrösten, einen Klecks Tomatenmark und etwas Zucker dazugeben und weiter anrösten. Die Teile der zweiten Karkasse dazugeben und weiter anrösten. Als nächstes den Ansatz mit einem halben Liter Rotwein und einem Liter des selbst gekochten Gänsefonds ablöschen.

Den Ansatz circa anderthalb bis zwei Stunden köcheln lassen und bei Bedarf weiter mit Gänsefond angießen. Die dadurch gewonnene Soße durchsieben, abschmecken und nach dem Erkalten das Fett entfernen.

Am Tag des Gänsebratens:

Wenn die Gans zubereitet wird, kommen der Bratenfond und der abgelöste Bratensatz, der nach der Hälfte der Bratzeit der Gans entstanden ist, zu dem vorbereiteten Soßenansatz dazu. Es wird zusammen erwärmt und reduziert. Zum Schluss nachwürzen nach Bedarf und mit wenig Speisestärke binden.

Nun die tranchierte Gans auf einer Platte anrichten und mit den Klößen, dem Rotkraut und der Soße servieren.