

# Gebratene Gans mit Rotkohl und Kartoffel-Klößen

## Für 8 Personen

### Für den Rotkohl:

1 Rotkohl	100 ml Rotweinessig	4 TL Rapsöl
200 ml Rotwein	200 ml Orangensaft	Salz, Pfeffer, Zucker
3 Gewürznelken	4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
2 Äpfel	4 Schalotten	1 EL Pflanzenöl
1 EL weiche Butter	2 EL Mehl	

### Für die Gans:

1 Gans (ca. 4,5 kg)	4 säuerliche Äpfel	2 Zwiebeln
2 Zweige Beifuß	2 Zweige Majoran	1 EL Orangenabrieb
Salz, Pfeffer	50 g Gänseschmalz	1 leere Flasche (250 ml)

### Für die Kartoffelklöße:

650 g Kartoffeln	75 ml Milch	Salz, Pfeffer, Muskat
350 g gekochte Kartoffeln	1 Ei	

### Für die Schmelze:

80 g Butter	40 g Semmelbrösel	Zimt , Zucker, Salz
-------------	-------------------	---------------------

#### Für den Rotkohl:

Den Rotkohl putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Rotkohlstücke fein hobeln, mit Essig, Öl, Rotwein und Orangensaft in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend richtig durchkneten, bis die Kohlstreifen weich werden. Das Gewürzsäckchen zugeben und alles zusammen mindestens 12 Stunden gekühlt ziehen lassen. Am nächsten Tag die Butter mit dem Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Diese mit Hilfe eines Stücks Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten kaltstellen. Äpfel und Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten im Öl farblos andünsten. Rotkohl mit Marinierflüssigkeit und Äpfeln zugeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und alles so lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Rotkohl gar ist. Das Gewürzsäckchen herausnehmen Die fest gewordene Mehlbutter aus der Folie wickeln in feine Scheiben schneiden, nach und nach unter den Kohl mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und erneut abschmecken.

#### Für die Gans:

Das Tier abspülen und trockenreiben. Äpfel und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Beifuß- und Majoranblätter abzupfen, fein schneiden und alles gemeinsam mit der Orangenschale vermengen. Kurz in etwas Gänseschmalz anschwitzen. Gans mit Salz und Pfeffer von innen und außen einreiben, mit der vorbereiteten Masse etwa zur Hälfte füllen. In die Gans nun die kleine, leere Glasflasche mit der schmalen Seite zum Hals hin, stecken. Die Gans zunähen und in einen passenden Bräter geben. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Flasche in der Mitte der Gans dient dazu, die Hitze gleichmäßig an die Innenseite der Keulen zu leiten. So ist ein besseres Garergebnis zu erzielen. Die Keulen sind am Knochen / Gelenk auf diese Weise gut mit Hitze versorgt, denn durch das Glas wird die Hitze gut geleitet. Nun so viel Wasser dazu gießen, dass der Boden etwa 1 cm hoch bedeckt ist und im Backofen so lange braten, bis das Wasser verdunstet ist. Sobald Fett austritt, Temperatur auf 180 Grad reduzieren und unter ständigem Übergießen circa 1 Stunde braten. Anschließend aus dem Ofen nehmen, an einem warmen Platz 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 220 Grad hochschalten. Die Gans zurück in den Ofen geben und etwa 30 Minuten im eigenen Fett fertig braten. Gans vor dem Tranchieren erneut 10 Minuten ruhen lassen, die Füllung herausnehmen und eventuell für die

Sauce verwenden.

Für die Kartoffelklöße:

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und in ein Gefäß mit kaltem Wasser fein reiben. Kartoffelmasse in ein Tuch schütten und abtropfen lassen und fest ausdrücken. Anschließend, wenn die Stärke sich am Boden des Gefäßes abgesetzt hat, das Wasser vorsichtig abgießen. Die Stärke auffangen und wieder mit den Kartoffeln mischen. Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. In der Zwischenzeit die frisch gekochten Kartoffeln pressen und mit den rohen Kartoffeln mischen. Die heiße Milch über die Kartoffeln geben. Das Ei zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig etwa tennisballgroße Klöße formen. Diese in Salzwasser geben und ca. 20 Minuten sieden lassen.

Tipp:

Das Salzwasser, in dem die Klöße kochen, vorher mit wenig Speisestärke abziehen. Dies verhindert, dass die Klöße evtl. auseinander brechen.

Für die Schmelze:

Butter erhitzen, Semmelbrösel zugeben, mit Zimt, Salz und Zucker abschmecken. Die Gans tranchieren. Die Stücke mit der Füllung, Bratenfond, dem Rotkohl und Kartoffelklößen auf Tellern anrichten. Die Schmelze über die Klöße träufeln.

Frank Buchholz am 11. November 2013