

Klassischer Gänse-Braten mit Feigen-Buchteln und Rotkohl

Für 4-6 Personen:

Gans:

1 Freiland-Gans (Hals, Innerei) Meersalz

Soße:

1 kg Gänseklein	150 g Möhren	150 g Knollensellerie
1 großer säuerl. Apfel	2 Zwiebeln	Beifuß
2-3 EL Pflaumenmus	150 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
1 l Hühnerbrühe	Majoran	Speisestärke

Füllung:

3 kleine säuerl. Äpfel	1 Gemüsezwiebel	Beifuß
Meersalz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Quatre épices	
Teig	250 g Mehl	100 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	1 TL Zucker	1 Ei
1 Eigelb	50 g flüssige Butter	Salz

Buchtel-Füllung:

2 Feigen	2-3 EL Zucker	1 TL Thymianblättchen
Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Quatre épices	100 ml roter Portwein

50 g geräuch. Gänsebrust

Rotkohl:

500 g Rotkohl	500 g rote Zwiebeln	250 ml Rotwein
1 Orange	1 Gewürznelke	5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren	50 g Zucker	2 EL Gänseschmalz
Meersalz, Pfeffer	3-4 EL Wildpreiselbeeren	3-4 EL Apfelmus
1 Prise Quatre épices	Aceto balsamico	

Gans:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gans waschen, eventuell noch vorhandene Kiele herausziehen. Sichtbares Fett und Innereien entfernen. Flügelspitzen, Schwanzwurzel und Hals der Gans abschneiden und in Stücke hacken oder schneiden.

Tipp: Zum Zerkleinern von Hals und Flügeln brauchen Sie ein Küchenbeil, ein stabiles großes Küchenmesser oder eine starke Schere - gute Dienste leistet hier eine Rosenschere aus dem Baumarkt.

Soße:

Flügel- und Halsstücke und Gänseklein auf der Fettfangschale verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 30 Minuten dunkelbraun anrösten, zwischendurch wenden. Herausnehmen, ausgetretenes Fett in eine Schüssel abgießen und Gänsestücke abkühlen lassen. Möhre, Sellerie, Apfel und Zwiebeln schälen und grob würfeln. In einem großen Topf oder Bräter zwei Esslöffel von dem aufgefangenen Gänsefett erhitzen, Gemüse und etwas Beifuß hinzugeben und alles kräftig anrösten.

Gebräunte Gänsestücke hinzugeben. Pflaumenmus unterrühren und kurz mitbraten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und fünf bis zehn Minuten einkochen lassen. Hühnerbrühe dazugießen, mit Wasser auffüllen und alles drei bis vier Stunden köcheln lassen. Soße durchsieben und nochmals auf die gewünschte Menge einkochen lassen. Nach Belieben mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden.

Tipp:

Die Soße lässt sich wunderbar ein Tag im Voraus zubereiten. Das spart viel Arbeit am Festtag.

Füllung:

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Äpfel grob zerkleinern. Zwiebel schälen und grob würfeln. Äpfel und Zwiebeln und Gewürzmischung in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Beifußspitzen von den Zweigen streifen und untermischen. Gans innen salzen, Füllung hineingeben und die Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarn verschließen.

Gans braten:

Gans mit der Brust nach unten auf die Fettfangschale legen, etwas heißes Wasser angießen und etwa eine Stunde im Ofen ziehen lassen. So tritt ein Teil des Fettes aus und die Gans gart etwas vor. Die Gans im Ofen eventuell zwischendurch mit etwas Wasser besprühen.

Gans mit der Fettfangschale herausnehmen, Ofen auf 160 Grad hochschalten. Den Sud entfernen. Fettfangschale mit etwas heißem Wasser darin auf der untersten Schiene in den Ofen schieben. Gans mit der Brust nach oben auf den Rost legen und darüber einschieben. Eine Stunde bei 160 Grad, dann eine Stunde bei 180 Grad und schließlich etwa 45 Minuten bei 200 Grad braten. Während der Bratzeit alle 30 Minuten mit Sud aus der Fettfangschale begießen und eventuell zwischendurch noch etwas heißes Wasser nachgießen.

Gans aus dem Ofen nehmen, salzen und tranchieren. Den Sud entfetten und zur Soße geben. Gans mit Soße, Buchteln und Rotkohl anrichten.

Tipp:

Am besten geht das Entfetten mit einer speziellen Fett-Trennkanne aus Glas oder Kunststoff. Durch die tief angesetzte Ausgießtülle kann der Fond abgegossen werden, das Fett bleibt in der Kanne.

Übrigens:

Die Reste der Gans eignen sich wunderbar für ein Pastagericht mit zum Beispiel Linsen oder Wirsing.

Teig für die Buchteln:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Milch leicht erwärmen und die Hälfte davon in die Mulde gießen. Hefe hineinbröckeln und Zucker unterrühren. Zugedeckt etwa zehn Minuten gehen lassen. Dann restliche Milch, Ei, Eigelb, Butter und eine Prise Salz zur Mehlmischung geben und alles mit Knethaken zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Tipp:

Hefeteig zum Gehen an einen besonders warmen Platz zu stellen, ist nicht unbedingt zu empfehlen. Je länger die Gehzeit und je kühler dabei die Raumtemperatur ist, desto feinporiger ist der Teig. Wer Hefeteig vorbereiten möchte, kann ihn sogar über Nacht in den Kühlschrank stellen, auch dort geht er auf. Dann aber etwa eine Stunde vor der Weiterverarbeitung wieder auf Zimmertemperatur bringen.

Buchtel-Füllung:

Feigen waschen, schälen und grob würfeln. Thymianblättchen hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Feigen und Thymian hinzugeben und andünsten. Pfeffer und Gewürzmischung hinzufügen. Mit Portwein ablöschen, einkochen lassen.

Gänsebrust würfeln - dabei den Fettrand entfernen - und unter die Feigen mischen. Abkühlen lassen.

Tipp: In einem Topf oder einer Pfanne aus Edelstahl können Anfänger Karamell leichter zubereiten. Darin kann man die Farbveränderungen von goldgelb bis dunkelbraun leichter erkennen als in einem dunklen Gefäß.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Form großzügig mit Butter ausfetten. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in zwölf Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe etwas von der Feigenfüllung geben, den Teig darüber zusammendrücken und rund for-

men. Die Hefeklöße (Buchteln) mit der Nahtstelle nach unten nebeneinander in die Form setzen. Auf der zweiten Schiene von unten etwa 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen.

Nach Wunsch kurz vor dem Servieren im Backofen nochmals kurz erwärmen.

Rotkohl:

Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebeln schälen, in feine Streifen hobeln und mit dem Rotkohl in eine Schüssel geben. Rotwein dazugießen. Orange heiß abwaschen und trocken reiben.

Ein etwa zehn Zentimeter langes Stück Schale abschälen. Orange auspressen, Saft und Schale zum Rotkohl geben. Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben, verschließen und hinzufügen. Zudeckt etwa einen Tag marinieren.

Info: Säure (in Wein oder Essig) macht den Kohl besonders schön rot. Durch Zugabe von Natron, wie es in manchen Regionen Süddeutschlands traditionell üblich ist, verfärbt sich das Gemüse eher ins Blauviolette, daher auch der dort gebräuchliche Name Blaukraut.

Rotkohl-Zwiebel-Mischung abtropfen lassen, Marinade auffangen. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen.

Gänseschmalz und Rotkohl-Zwiebel-Mischung hinzugeben und unter Rühren andünsten. Die Marinade angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa eine Stunde köcheln lassen. Gewürzsäckchen und Orangenschale entfernen, Preiselbeeren und Apfelmus unterrühren, nochmals aufkochen und den Rotkohl mit Quatre épices, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Der säuerliche Kohl verträgt eine ordentliche Portion Süße.

Anstelle von Preiselbeeren können Sie auch Johannisbeergelee oder Zwetschgenmus unterrühren oder zwei gewürfelte Äpfel zusammen mit dem Rotkohl andünsten und mitschmoren.

Cornelia Poletto am 25. Januar 2013