

Der perfekte Gänse-Braten zu Weihnachten

Für 6-8 Personen:

1 Gans (6 bis 6,5 kg) Pflanzenöl, Salz

Für die Sauce:

2 Stk. Gänsekeulen	1 kg Wurzelgemüse	2 l Geflügelbrühe
Gänsefleischsaft	1 Stk. Orange	1-2 Stangen Zimt
1-2 Stk. Kartoffel, mehlig.	1 Prise Lebkuchengewürz	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Maronen:

1 Pack Maronen (gegart)	200 ml Sahne	1 Schuss Weißweinessig
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelknödel:

800 g Kartoffeln	80 g Kartoffelmehl	1 Ei
Muskatnuss	Salz	

Für das Blaukraut:

1 Kopf Blaukraut (1-1,5 kg)	1 Fl. Rotwein (trocken)	500 ml Apfelsaft
4 Stk. rote Zwiebeln	2 Stk. rote Äpfel	1 Stk. Orange
100 g Preiselbeeren	1 Stange Zimt	2 Lorbeerblätter
1 Prise Lebkuchengewürz	150 g Butter	Salz, Zucker, Pfeffer, Stärke

Die Gans unter fließend kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und mit einer kleinen Zange die Federkiele ziehen.

Die Haut mit einem kleinen Schuss Öl beträufeln, salzen und ringsum straff mit temperaturbeständiger Frischhaltefolie einwickeln.

Den Backofen auf 70°C Umluft vorheizen, die eingewickelten Gans mit der Brust nach oben auf ein Backgitter in die Mitte des Backofens schieben und ein Backblech in die unterste Schiene des Backofens schieben und 22 Stunden bei 70°C Umluft garen.

Anschließend die Gans aus dem Ofen nehmen, aus der Folie packen und etwas abkühlen lassen. Den Fleischsaft, der sich in der Folie gesammelt hat in einen kleinen Topf gießen, aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Die gegarte Gans nach dem Abkühlen in frische Frischhaltefolie wickeln um sie 2-3 Tage im Kühlschrank aufzubewahren oder bis zu 4 Wochen einzufrieren.

Zum Finalisieren, den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen und wieder ein Backgitter in die Mitte und ein Backblech in die unterste Schiene des Ofens schieben.

Die Gans auspacken und mit der Brust nach oben auf das Backgitter schieben und bei 230°C Umluft 25-30 Minuten knusprig garen.

Anschließend herausnehmen, 2 Minuten auf dem Schneidebrett stehen lassen, dann vom Knochen lösen, portionieren und servieren.

Hier ein kleiner Zeitplan: Drei Wochen vor Weihnachten die Gans bestellen.

Eine Woche vor Weihnachten den Knödelteig für Kartoffelknödel, Blaukrautkopf und die Zutaten für das Schokoladenmousse kaufen.

Drei Tage vor Weihnachten die Gans bei 70°C vorgaren, die Soße machen, das Blaukraut vorbereiten.

Zwei Tage vor Weihnachten die Schokoladenmousse vorbereiten.

Heiligabend morgens den Teig für die Kartoffelknödel drehen, dann zudecken und kühl stellen.

Heiligabend abends das Blaukraut langsam erwärmen und abschmecken. Soße erwärmen und abschmecken. Die Knödel aufsetzen, die Gans in den Herd geben.

Das Schokoladenmousse aufmixen, wenn es serviert werden soll.

Für die Sauce: Die Gänsekeulen mit etwas Salz würzen und in einem Bräter oder einem Topf, mit wenig Öl, bei mittlerer Hitze, ringsum anbraten. Das Wurzelgemüse putzen, ggf. schälen, in grobe Stücke schneiden, zu den Keulen geben und mit anbraten.

Wenn alles etwas Farbe bekommen hat, mit Geflügelbrühe bedeckt auffüllen, den intensiven Gänsefleischsaft zugeben und das ganze 1-1,5 Stunden bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und erneut aufkochen.

Die Kartoffel schälen, mit einer feinen Reibe in die kochende Sauce reiben bis diese zur gewünschten Konsistenz gebunden ist. Die Sauce kann auch mit Mehlbutter gebunden werden.

1-2 Stangen Zimt, sowie Saft und Abrieb der Orange zugeben, das Ganze mit Salz, Pfeffer und ggf. einer Prise Lebkuchengewürz abschmecken, vom Herd nehmen, ein paar Minuten ziehen lassen, dann die Zimtstangen herausnehmen und die Sauce servieren.

Für die Maronen: Die Maronen aus der Packung nehmen, in eine kleine, beschichtete Pfanne oder einen kleinen Topf geben, mit der Sahne auffüllen und bei schwacher Hitze langsam etwas einköcheln lassen, bis die Stärke der Maronen die Flüssigkeit cremig bindet. Dabei regelmäßig vorsichtig rühren. Zuletzt das Ganze mit einem Schuss Essig, einem Löffel Honig, Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals aufkochen lassen, servieren.

Für die Kartoffelknödel: Kartoffeln waschen und schälen. Die Hälfte der Kartoffeln grob schneiden, in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen, gut abtropfen, ausdampfen lassen.

Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, durch eine Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Kartoffeln fein reiben und durch ein Passiertuch kräftig ausdrücken. Die austretende Stärke-Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen und beiseite stellen.

Die roh geriebenen mit den gepressten, gekochten Kartoffeln vermengen, das Ei unterrühren und mit Salz und einer kleinen Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Anschließend das Kartoffelmehl unterrühren, das Ganze gut verkneten, 20 min. ruhen lassen.

Zwischenzeitlich einen großen Topf mit gesalzenem Wasser und der abgetropften Stärke aufkochen lassen.

Die Kartoffelmasse mit nassen Händen zu Knödeln drehen, ins Salzwasser geben und die Hitze reduzieren. Die Knödel etwa 20 Minuten im nicht mehr kochenden Salzwasser ziehen lassen. Wenn die Knödel fertig gegart sind, schwimmen sie an der Oberfläche.

Für das Blaukraut: Das Blaukraut vom Strunk befreien und in feine Streifen hobeln oder möglichst fein schneiden. In eine große Schüssel geben, mit je einer großen Prise Salz und Zucker bestreuen und leicht durchkneten.

Anschließend mit dem Rotwein, dem Apfelsaft, den Preiselbeeren auffüllen, Lorbeer, Zimt zugeben, abdecken, einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Blaukraut herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen und die Gewürze entfernen.

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf mit Butter anschwitzen. Das abgetropfte Kraut zugeben und mit anschwitzen. Dann mit der Hälfte des Einlegesudes auffüllen, bei mittlerer Hitze langsam komplett einkochen lassen, mit dem restlichen Sud auffüllen und wieder einkochen lassen, bis das Kraut weichgekocht ist. In der Zwischenzeit die Äpfel klein schneiden, zum Blaukraut geben, Saft und Abrieb der Orange zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Lebkuchengewürz abschmecken und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden.

Alexander Herrmann am 23. November 2020