

Frisch gekocht
Montag, 12. September 2016



Rezept von Richard Rauch

Klassisches Weideganserl mit Beifuß und Quitten-Rotkraut

4 Stunden/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Weidegans (ca. 3 1/2 bis 4 kg)

Für die Füllung:

3 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop, ohne Kerngehäuse und grob gewürfelt), 3 Zwiebeln (geschält und grob gewürfelt), etwas zerriebener Beifuß, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 kleine Mineralwasserflasche (leer, gut gesäubert).

Zum Schmoren:

4 Zwiebeln (geschält und geviertelt), 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop, ohne Kerngehäuse und geviertelt), etwas Beifuß, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Ganslfett oder Butter, 1 EL Tomatenmark, 1-2 Liter Geflügel- oder Kalbsfond,.

Für die Sauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Beifuß, Speisestärke nach Bedarf.

Für das Quitten-Rotkraut:

700 g Rotkraut (geputzt und in feine Streifen geschnitten), Salz, Zitronensaft, 50 g Zucker, 3 EL Essig, 1/4 l kräftiger trockener Rotwein, 1/4 l Portwein, 100 g Gänsefett (vom Gänseschmorfond abgeschöpft), 1 Zwiebel (fein gewürfelt), Pfeffer aus der Mühle, 70 g Akazienhonig, Saft von 2 Orangen, Saft von 1 Zitrone, 100 g passierte Preiselbeeren, 2 grob geriebene Quitten.

Zubereitung

Die Gans innen und außen waschen, danach abtrocknen. Hals und Flügel abhacken und beiseitelegen.

Für die Füllung Äpfel und Zwiebeln mit Beifuß, Salz und Pfeffer vermischen. Die Gans damit füllen und die Mineralwasserflasche mit dem Hals nach vorne in die Füllung schieben (die Flasche erhitzt sich während der Garzeit stark und lässt die Keulen so schnell garen, dass die Brust nicht trocken werden kann). Die Gans mit Küchengarnt zusammenbinden. Zum Schmoren die geviertelten Äpfel und Zwiebeln in einem großen Bräter in etwas Gansfett oder Butter anbraten, Hals und Flügeln zugeben und mitbraten. Das Tomatenmark kurz mitrösten und mit Geflügel- oder Kalbsfond aufgießen. Die rundum mit Beifuß, Salz und Pfeffer gewürzte Gans seitlich (also auf eine Keulenseite) daraufsetzen.

Den Bräter auf die untere Schiene des auf 150 °C vorgeheizten Backrohr schieben und die Gans in 3 bis 3 1/2 Stunden garen. Dabei immer mal wieder auf die andere Keulenseite drehen und mit dem Schmorfond begießen. Die Gans erst zum Schluss auf den Rücken legen.

Die weich gegarte Gans auf ein kaltes Gitter legen und neben dem Rohr 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. Danach wieder auf dem Gitter (mit einem Blech darunter) in das Backrohr schieben. Die Oberhitze auf 190 °C erhöhen, damit die Haut schön knusprig wird. Während die Gans ruht, für die Sauce das Fett vorsichtig abschöpfen. Den Bräter auf den Herd stellen und ca. 15-30 Minuten einkochen. Sollte die Sauce durch Äpfel und Zwiebeln nicht genügend gebunden sein, noch ein wenig mit angerührter Speisestärke binden. Für das Quitten-Rotkraut das Rotkraut in einem Sieb unter kaltem Wasser waschen und ausdrücken. Leicht salzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und gut durchmischen (dadurch wird es schön rot). Die geschnittene Zwiebel in Gänsefett mit dem Zucker bei nicht zu starker Hitze goldgelb karamellisieren lassen. Die Quitten und das Rotkraut zugeben und mit Essig, Rotwein und Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Orangen- und Zitronensaft zusammen mit den Preiselbeeren hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen und alles bei mittlerer Hitze weich dünsten. Dabei öfter umrühren, falls nötig auch nachwürzen. Das Kraut vor dem Servieren neben dem Herd noch einige Minuten ziehen lassen.