Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Ganslrisotto mit Birne und Majoran

Live Kochen mit Robert Letz

Mit gezupftem Fleisch von der gebratenen Karkasse, geschmorten Herzen und Mägen sowie gebratener Ganslleber – für 4 Personen.

Die Idee: Aus der Karkasse entsteht ein kräftiger Fond. Fleisch, Herzen und Mägen kommen ins Risotto, die Leber wird als gebratenes Topping serviert. Birne und etwas Zitrone bringen Frische zum kräftigen Ganslgeschmack.

Zutaten:

Für Fond und Innereien
- 1 gebratene Ganslkarkasse mit Fleischresten
- etwa 250–350 g ausgelöstes, gegartes Ganslfleisch
- Herz, Magen und Leber der Gans, je nach verfügbarer Menge
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Karotte
- 80 g Knollensellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- etwa 1,8 l Wasser
- vorhandener Ganslbratensaft, entfettet

Für das Risotto
- 300 g Carnaroli- oder Arborio-Reis
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 EL Ganslschmalz
- 100 ml trockener Weißwein
- etwa 1,1–1,3 l heißer Ganslfond
- 1 feste, reife Birne
- 40 g kalte Butter
- 35 g frisch geriebener Parmesan

• 1–2 TL frischer, gehackter Majoran
• fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
• 1–2 TL Zitronensaft
• Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Topping
• 1 EL geröstete, grob gehackte Walnüsse
• einige frische Majoranblättchen

Zubereitung:

- 1 EL geröstete, grob gehackte Walnüsse
- einige frische Majoranblättchen

Zubereitung

1. Fleisch auslösen und Fond ansetzen
Das Fleisch sorgfältig von der Karkasse lösen, auf kleine Knochen und Knorpel prüfen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Haut für das Topping aufheben. Karkasse grob zerteilen. Mit geschnittenem Gemüse, Lorbeer, Pfeffer und Thymian in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und etwa **90 Minuten sanft köcheln lassen**. Abseihen, entfetten und mit etwas entfettetem Bratensaft abschmecken. Erst danach vorsichtig salzen.

2. Herz und Magen weich garen
Herz von Gefäßansätzen befreien und halbieren. Den küchenfertig gereinigten Magen kontrollieren und feste Häute entfernen. Beides in einem kleinen Topf mit Ganslfond bedecken und sanft schmoren.
Das Herz braucht ungefähr **45–60 Minuten**, der Magen meist **90–120 Minuten**, gegebenenfalls länger. Entscheidend ist, dass beide weich sind. Fertige Teile herausnehmen und klein würfeln. Die Schmorflüssigkeit zum Risottofond geben.

3. Risotto kochen
Schalotten im Ganslschmalz glasig anschwitzen. Reis zugeben und etwa 2 Minuten mitrösten, ohne ihn zu bräunen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Heißen Fond nach und nach zugießen und regelmäßig rühren. Den Reis je nach Sorte etwa **17–20 Minuten** bissfest garen.
Birne entkernen und klein würfeln. Gemeinsam mit dem gezupften Ganslfleisch und den gewürfelten Herzen und Mägen während der letzten **5 Minuten** unterheben. Das Fleisch vollständig durcherhitzen.

4. Leber frisch braten
Leber putzen, trocken tupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Im Ganslschmalz anbraten, Butter und Thymian zufügen und bei reduzierter Hitze fertig garen. Erst zum Schluss würzen. **Geflügelleber vollständig durchgaren**, dabei möglichst kurz und schonend braten, damit sie saftig bleibt.

5. Cremig vollenden
Risotto vom Herd nehmen. Kalte Butter, Parmesan, Majoran und Zitronenschale

einrühren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken. Bei Bedarf noch heißen Fond ergänzen: Das Risotto soll beim Anrichten weich auseinanderfließen.

Anrichten
In warme, tiefe Teller geben. Ganslleber daraufsetzen und Walnussstückchen und Majoran vollenden.

Mein besonderer Akzent: Pro Teller einen kleinen Teelöffel säuerliches Preiselbeerkompott seitlich ansetzen. Das bringt Farbe und passt hervorragend zu Gans, Birne und Innereien.