

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gans mit Kartoffelknödel & Zieräpfeln

Koch: Alain Weissgerber

Zutaten

(4 Personen)

Für den Sud für die Gans

- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- ½ Knollensellerie
- 1 Schalotte
- 1 Apfel (entkernt)
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Pfefferkörner
- Salz
- 30 g frischer Majoran

Für das Rotkraut

- 600 g Rotkraut
- Saft von einer Zitrone
- Saft von drei Orangen
- 1/8 l Apfelsaft
- ¼ l Rotwein
- ¼ l Portwein
- 3 EL Preiselbeerkompott
- 1 Apfel gerieben
- 40 g Kristallzucker

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Lorbeerblätter
- ¼ einer Zimtstange
- 80 g Gansfett
- 1 Zwiebel

Für die Gans

- 1 Gans (inkl. Leber)
- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- ½ Knollensellerie
- 1 Schalotte
- 1 Apfel (entkernt)
- 6-8 Knoblauchzehen
- Salz

Für die gebackene Gänseleber

- 1 Gänseleber
- Mehl zum Panieren
- 1 verquirltes Ei zum Panieren
- Semmelbrösel zum Panieren
- Butter zum Ausbacken

Für die Kartoffelknödel

- 1 kg geschälte, gekochte Kartoffeln
- 140 g Kartoffelstärke
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Butterbrösel zum Wälzen (40 g Butter und 20 g Bröseln in einer Pfanne rösten)

Für die glacierten Maroni

- 100 g Maroni (gekocht und geschält)
- 40 g Butter
- 40 g Zucker
- 1/16 l Wasser
- 1 EL Honig

Für die Zieräpfel

- 200 g Zieräpfel (vom Blumenhändler)
- 15 g Butter
- 15 g Zucker
- 30 ml Wasser

Zubereitung

Am Vortag:

1. Für die Gans zuerst einen großen, hohen Topf mit Wasser aufstellen. In grobe Würfel geschnittenes Gemüse (Karotte, gelbe Rübe, Knollensellerie, Schalotte, Apfel), die angedrückten Knoblauchzehen, ein Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner sowie gehackten, frischen Majoran hineingeben. Den Sud einmal aufkochen und anschließend 10 Minuten ziehen lassen.

2. Dann die Gans hineinlegen und darauf achten, dass sie vollständig vom Wasser bedeckt ist. Nun etwa 20 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und die Gans für 12 Stunden in diesem Sud kühlen lassen.

3. Die Kartoffeln schälen, weichkochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel zugedeckt für den nächsten Tag aufheben.

5. Für das Rotkraut das feingeschnittene Kraut mit einer Marinade aus dem Zitronensaft, dem Orangensaft, dem Apfelsaft, dem Rotwein, dem Portwein, dem Preiselbeerkompott, einem geriebenen Apfel, dem Kristallzucker, etwas Salz und Pfeffer sowie den Lorbeerblättern und einer $\frac{1}{4}$ Zimtstange übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden (über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am Kochtag:

6. Die Gans nun aus dem Sud nehmen und in eine Blechpfanne oder einen Bräter geben. Anschließend mit Salz würzen. Das Gemüse (Karotte, gelbe Rübe, Knollensellerie, Schalotte, Apfel) in grobe Würfel schneiden) und um die Gans herum in die Pfanne legen. Dann alles bei 140° C Ober- Unterhitze im Rohr etwa 1 Stunde und 45 Minuten knusprig braten.

7. Nun die Leber der Gans putzen, vierteln und zuerst in dem Mehl, dann in einem verquirlten Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln panieren und in Butter goldgelb ausbacken.

8. Beim marinierten Rotkraut die Lorbeerblätter und die Zimtstange entfernen. Nun die feingeschnittene Zwiebel in einem Topf in dem Gansfett hellbraun anrösten, das Rotkraut samt Marinade dazugeben und kurz mitrösten. Den Topf zudecken und das Rotkraut leicht köcheln lassen, bis es weich gedünstet ist. Falls noch sehr viel Flüssigkeit vorhanden ist, mit einer geriebenen Kartoffel abbinden.

9. Für die Knödel die geriebenen Kartoffeln vom Vortag mit der Kartoffelstärke, dem Ei, dem Eidotter, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss zu einem Teig verarbeiten. Kleine Knödel formen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Knödel herausnehmen und in einer Pfanne in Butterbröseln wälzen.

10. Für die Maroni die Butter und den Kristallzucker in einer Pfanne zu einem hellen Karamell verarbeiten. Dann die Maroni dazugeben und durchschwenken. Anschließend mit dem Wasser aufgießen und zirka 10 Minuten reduzieren lassen. Zum Schluss den Honig dazugeben und gut durchmengen.

11. Für die Zieräpfel die Butter und den Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen, die Zieräpfel dazugeben und mit etwas Wasser ablöschen. Danach etwa 3 Minuten reduzieren lassen.

12. Zum Schluss die Gans aus dem Rohr nehmen und tranchieren. Ein Stück Gans mittig auf einem Teller anrichten, je zwei Kartoffelknödel, ein Stück gebackene Leber und die glacierten Maroni dazugeben. Das Rotkraut in eine Schüssel geben und die Zieräpfel darauflegen.