

Gänsebraten mit Quittenrotkohl - Für acht Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Gänsebraten:

1 Gans 4-5 kg schwer
2 Karotten
4 Zwiebeln
500 ml Geflügelfond

Füllung:

4 Äpfel
3 Zwiebeln
250 gr Maronen

Kräuter: Rosmarin, Thymian, Salbei, Beifuss
Meersalz
Pfeffer

Zubereitung:

Bei der Gans die Flomen herauslösen, den Hals und die Flügel abschneiden. Dann von innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung die Äpfel und Zwiebeln und in Spalten schneiden und mit den Maronen und Kräutern vermengen. Damit die Gans füllen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Die bratfertige Gans von außen salzen und pfeffern.

Die Gans auf der Seite mit den abgeschnittenem Hals und den Flügeln in einen Bräter legen und mit einem halben Liter Wasser angießen. Im Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten garen. Danach die Gans umdrehen und weitere 90 Minuten im Ofen bei 150 Grad garen lassen. Die letzten 45 Minuten die Gans gut mit Schmalz begießen. Etwa 30 Minuten vor Garzeitende die Karotten- und Zwiebelwürfel dazugeben.

Die Gans aus dem Ofen nehmen und 30 Minuten ruhen lassen. Vierteln. Vor dem Servieren 5 Minuten bei 220 Grad erhitzen. Portionieren.

Für die Sauce die Gänseknochen mit den angebratenen Karotten und Zwiebeln und Geflügelfond auffüllen und kochen lassen. Danach passieren und mit frischem Beifuss abschmecken.

Als Sauceneinlage kann die Maronenfüllung aus der Gans verwendet werden.

Gänsebraten mit Quittenrotkohl - Für acht Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Quittenrotkohl:

1 kg	Rotkohl
250 ml	Orangensaft
200 gr	Gewürzquittenmus
200 gr	Gänseschmalz
200 gr	Schalotten und Zwiebeln
80 gr	Zucker
1 TL	Meersalz
1 TL	Korianderkörner
1 TL	Pfeffer
1	Lorbeerblatt
1	Sternanis
2	Nelken
50 ml	Apfelessig

Rotkohlblätter

1	Rotkohlstrunck Meersalz, Pfeffer, Zucker, Gänseschmalz
---	---

Zubereitung:

Den Rotkohl fein hobeln und sofort mit etwas Orangensaft vermengen.

Schalotten und Zwiebeln im Gänseschmalz dünsten. Den Rotkohl, die Gewürze und den Orangensirup der Rotkohlblätter dazugeben. Langsam 30 Minuten garen lassen.

Das Gewürzquittenmus, das Salz und den Pfeffer mit dem Apfelessig dazugeben.

Für die kandierten Rotkohlblätter den Zucker leicht angefeuchtet karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Die Gewürze und die Rotkohlblätter dazugeben. Zugedeckt etwa 5 Minuten garen. Die Blätter mit dem gegarten und abgeschmeckten Rotkohl füllen und einrollen.

Den Rotkohlstrunk schälen und in Stifte schneiden. Mit Gänseschmalz kurz dünsten. Würzen. Beim Anrichten über die gefüllten Rotkohlblätter streuen.