



Gans mit Kürbis und Bratäpfeln

Für 6 Personen

Arbeitszeit: 90 Minuten + 4 Stunden Garzeit

Zutaten

Sauce

600 g Gänseklein
2 EL Öl
400 g Röstgemüse
2 TL Tomatenmark
200 ml Rotwein

1 Zweig Rosmarin
1 EL schwarze Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
3 TL Speisestärke
1 Granatapfel

Gans

1 frische Gans
2 Bio-Orangen
300 g Zwiebeln
5 Zweige Rosmarin
Salz
1 kg Muskatkürbis
30 g frischer Ingwer

6 Schalotten
30 g Marzipan-
rohmasse
6 kleine Äpfel
Außerdem:
Küchengarn

Zubereitung

Trennen Sie von der Gans die Flügelspitzen und den Hals ab. Schneiden Sie die Innereien grob klein. Das Gänseklein mit Öl in einer Saftpfanne mischen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Gas 3 - 4, Umluft 200 Grad) auf der untersten Schiene für ca. 40 Minuten braun rösten. Putzen Sie das Röstgemüse, schneiden es grob und geben es nach 30 Minuten hinzu. Füllen Sie alles von der Saftpfanne in einen großen Topf um. Erhitzen Sie das Ganze stark und rühren dann das Tomatenmark ein. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend mit 3 L kaltem Wasser auffüllen. Geben Sie die Gewürze dazu und kochen es kurz auf. Bei milder Hitze 3 Stunden kochen lassen. Gießen Sie den Fond (ca. 1,2 l) durch ein sehr feines Sieb in einen Topf. Entfetten Sie den Fond und kochen ihn auf 400 ml ein. Die Sauce über Nacht abkühlen.

Für die Gans: Schneiden Sie die ungeschälten Orangen, die Zwiebeln und die 3 Zweige Rosmarin grob und befüllen damit die Gans. Binden Sie die Keulen locker mit Küchengarn zusammen. Die Gans rundherum mit Salz einreiben. Mit der Brustseite nach unten in eine Saftpfanne oder einen großen Bräter legen. Gießen Sie 200 ml Wasser hinzu. Auf der untersten Schiene im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 30 Minuten garen. Danach die Gans wenden und weitere 2:30 Stunden garen. Bestreichen Sie dabei die Gans immer wieder mit leicht gesalzenem Wasser (insgesamt 400 - 500 ml). Sollte sich zu viel Flüssigkeit in der Saftpfanne sammeln, schöpfen Sie die Flüssigkeit in einen Topf ab und wiederholen Sie den Vorgang falls nötig.



Gans mit Kürbis und Bratäpfeln

Für den Kürbis: In der Zwischenzeit können Sie den Kürbis entkernen, schälen und in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Schälen Sie den Ingwer und schneiden ihn in dünne Scheiben. Ingwer und Kürbis mit 2 EL Öl mischen.

Für die Bratäpfel: Die Schalotten fein würfeln und mit 2 EL Öl in einem Topf glasig andünsten. Den restlichen Rosmarin abzupfen und fein schneiden. Anschließend den Marzipan fein raspeln und mit Rosmarin und Schalotten mischen. Stechen Sie aus den Äpfeln (mit einem Apfelausstecher) das Kerngehäuse aus und füllen Sie die Marzipan-Rosmarin-Masse ein.

Nachdem die Gans 2:30 Stunden gegart wurde, nehmen Sie diese aus dem Ofen. Gießen Sie die Flüssigkeit und das Fett ab und trennen es in einem Fettkännchen. Geben Sie 5 EL Gänsefett zurück in die Saftpfanne und legen Sie die Gans mit der Brust nach oben wieder hinein. Verteilen Sie den Kürbis um die Gans und garen Sie diese bei 200 - 220 Grad weitere 30 Minuten. Nach etwa 15 Minuten können Sie die Äpfel hinzugeben und mitgaren.

Für die Sauce: Halbieren Sie den Granatapfel, pressen Sie eine Hälfte aus, aus der anderen Hälfte klopfen Sie die Kerne mit einem Löffel aus der Schale. Geben Sie 200 ml Gänsefond mit 6 - 8 EL Gänsefett zu der vorbereiteten Gänsesauce hinzu und kochen diese kurz auf. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Fügen Sie nun Saft und Kerne zur Sauce hinzu und schmecken Sie diese mit Salz ab. Nun können Sie die Gans tranchieren und mit Kürbis, Äpfeln und der Granatapfelsauce servieren.