



Klassisch gebratene weihnachtliche Gänsebrust und -keulen

Der Hausmann serviert jene traditionell jedes Jahr zu Weihnachten mit Apfel-Orangen-Rotkohl und Thüringer Klößen.

- 2 frische Gänsebrüste (Frühmastgans à 1000 - 1200 Gramm)
- 4 frische Gänsekeulen (Frühmastgans à 500 - 600 Gramm)
- 400 ml Gänsefond
- 2 Zwiebeln (geviertelt)
- 3 Karotten (in grobe Stücke geschnitten)
- 3 säuerliche Äpfel (geviertelt)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Stängel Beifuß
- Geflügelglace

1 Backofen auf 120°C vorheizen. Gänsebrüste und Keulen mit kaltem Wasser waschen und anschließend trocken tupfen. Mit Salz und frisch gemahlene Pfeffer einreiben.

2 In die Fettpfanne des Backofens so viel leicht gesalzenes Wasser geben, dass die Gänsebrüste und Keulen mit der Hautseite nach unten knapp zur Hälfte eintauchen. Den Beifuß über die Brüste und Keulen geben. Mit der Hautseite nach unten 1,5 Stunden bei 120°C auf der mittleren Schiene braten. (Das Salzwasser bewirkt, dass sich das Fett lockert und die Haut nach dem Wenden schön knusprig wird). (Bild 1)

3 Nach 1,5 Stunden das ausgetretene Fett abschöpfen und die geviertelten Zwiebeln, die geviertelten Äpfel und die grob zerkleinerte Karotte in das Salzwasser geben und mit dem Gänsefond aufgießen. (Bild 2) Die Brüste und Keulen wenden – und jetzt mit der Hautseite nach oben auf das Obst und Gemüse legen, so dass die Brüste nur noch wenig in den Fond eintauchen. Von Zeit zu Zeit danach mit einer Gabel in die Haut stechen, damit das Gänsefett gut ablaufen kann. (Jetzt verhindert auch der Bratenfond, dass das austretende Fett verbrennt und sorgt dafür, dass das Fleisch nicht austrocknet).

4 Die Brüste und Keulen weitere 3,5 Stunden bei 120°C braten, dabei etwa jede halbe Stunde die Haut mit etwas kaltem Salzwasser bepinseln. (Bild 3) Sie soll zum Schluss herrlich knusprig sein. (Gegebenenfalls am Ende der Zeit mit Zuschalten der Grillfunktion des Backofens kurz etwa 2 – 4 Minuten für eine stärkere Bräunung der Haut sorgen). (Bild 4) – Nach der Bratzeit die Gänsebrüste und Keulen herausnehmen, das Fleisch von den Brüsten auslösen halbieren oder dritteln. Die Gänsebruststücke und die 4 Keulen mit Alufolie abgedeckt im ausgeschalteten Backofen warm halten.

5 Vom Bratensaft in der Fettpfanne das Fett abschöpfen, den Bratenfond mit einigen der mitgebratenen Apfelstücke pürieren und durch ein Sieb passieren, evtl. mit etwas Geflügelglace noch abschmecken und nach Wunsch mit etwas in kaltem Wasser gelöstem Stärkemehl etwas binden.

DAS BRATEN BEGINNT:

Bild 1



Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

Bild 2



SERVIEREN: Die weihnachtliche Gans wird (bei uns traditionell) tranchiert auf einer Servierplatte aufgetragen. Apfelrotkohl und Klöße in Schüsseln und die leckere Sauce in einer Sauciere. Jeder nimmt sich nach Appetit selbst. Der Hausmann erbittet sich dabei (auch traditionsgemäß) eine Keule, die er bis zum heutigen Tag auch immer bekommen hat. – Uns schmeckte dazu in diesem Jahr (2013) ein Château des Roques, Vacqueyras 2010 von der Rhône ganz vorzüglich – Weihnachten im Glas. Als Aperitif genehmigte sich der Hausmann vorab einen trockenen Sherry Bodegas la Guita Manzanilla – Den Abschluss bildete wahlweise eine Crème Caramel bzw. ein weihnachtlicher Früchtesalat mit Schlagsahne und Vanilleeis von Madam. – Ein Kräuter-Digestif von Unterberg schloss das Weihnachtsessen ab.

Bild 3



Bild 4

