



Gans, ganz klassisch

Dieses Gericht steht für die Verwendung des kompletten Vogels, der in unterschiedliche Speisen verwandelt wird. Die klassische Darreichung mit zweierlei Rosenkohl besticht durch dunkel geschmorten Kohl mit Apfel und durch kühlknusprigen Rotkohlsalat mit Orange. Dazu samtene Hefeknödel zum Auftunken der Sauce. Ein Festschmaus!

Die Gans

Die bereits zerlegte Gans köchelt in ausreichend Brühe bis sie noch kurz vor Rosa ist. Dabei benötigen die Brüste etwas mehr Zeit als die Keulen. Wenn man die Gänseteile nicht zu heiß und mit ausreichend Muße gart, bleiben sie viel saftiger, als wenn man sie hoher Hitze aussetzt. Das Garen kann man gerne bereits am Vortag erledigen. Die Teile können dann später unmittelbar vor dem Servieren knusprig übergrillt werden. Dabei ergibt sich ein schöner Effekt, wenn die Haut mit einer Mischung aus Honig, Sojasauce und etwas Öl bepinselt wird.

Für die Sauce die zerhackten Karkassen und Flügel im Schmalz kräftig anrösten. Gemüse mittelfein zerkleinern, zu den Karkassen hinzufügen und ebenfalls rösten, jedoch soll es nicht zu dunkel werden, sonst kann es schnell bitter schmecken. Mit Zucker und Tomatenmark karamellisieren, Port- und Rotwein hinzufügen und auf ein Drittel einkochen lassen. Fond hinzufügen und um ein Drittel reduzieren. Durchpassieren. Mit der Speisestärke



binden, mit Orangenabrieb und Worcestersauce würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Der Hefeknödel

Milch leicht erwärmen, Hefe hineinbröseln. Mehl in eine Schüssel füllen, Mulde hineindrücken, Hefemilch angießen. Zucker darüber rieseln lassen. In der Mitte alles miteinander vermengen, abdecken und Vorteig mindestens 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Butter zerlassen, abkühlen lassen. Butter, Eier und Salz zum Vorteig geben und zunächst mit dem Handrührer, dann mit den Händen kurz aber energisch zu einem glatten Teig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort nochmals für mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig mit etwas Mehl rasch verkneten, so dass er nicht mehr klebrig ist. Eine Rolle formen und mit dem Teigschaber 8 gleichmäßig große Stücke abtrennen. Mit bemehlten Händen glatte Kugeln for-

men, auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen und nochmals gehen lassen, bis sich die Klöße deutlich vergrößert haben. In einem Dämpfopf 15 bis 20 Minuten garen. Dazwischen mit einem Zahnstocher einpiken, damit ein Teil der Luft entweichen kann, und sie später nicht zusammenfallen.

Tipp: Wer keinen Dämpfopf besitzt, kann einen Topf mit großem Durchmesser mittels eines Gummiringes mit einem Küchentuch bespannen und die Klöße über heißem Wasserdampf garen.

Der geschmorte Rotkohl

Für den geschmorten Rotkohl die Hälfte des Kohls fein schneiden oder hobeln. Äpfel fein würfeln, Zwiebel fein schneiden. Alles anschmoren, Gewürze und Gelee hinzufügen, einen Schluck Flüssigkeit angießen. Mit Salz, Zucker und Balsamico würzen. Gänseschmalz hinzufügen. Schmoren, bis einem die Konsistenz gefällt. Granatapfelkerne auslösen, zu dem Gemüse hinzufügen.

Der Rotkohlsalat

Für den Rotkohlsalat den restlichen Kohlkopf fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker stark verkneten, 30 Minuten stehen lassen. Die Orangen filieren und ca. 20 Minuten im 120 °C heißen Backofen leicht antrocknen lassen. Dabei Saft auffangen und unter das Dressing rühren. Über den Salat geben, Thymianblättchen darüberstreuen. Der Salat soll mindestens 2 Stunden durchziehen.

Jeder Gast bekommt zwei oder drei Stückchen von Brust und Keule in nicht zu gewaltigen Tranchen. Gemüse und Hefeknödel sowie reichlich Sauce kommen ebenfalls auf die Teller. Der fruchtige Salat wird gut gekühlt separat dazu gereicht. Mehr Sauce kommt natürlich im Kännchen auf den Tisch.

Tipp: Sehr gut zu diesem Salat passen geröstete Nüsse oder auch Pinienkerne. Ein Clou dazu ist in Tupfern aufgespritzte Preiselbeer-Crème fraîche.

Zutaten

Für 4 bis 6 Portionen

Die Gans

| Menge | Zutat |
|----------|--|
| 1 | Gans (ca. 4 kg, zerlegt; hier Brust und Keule) |
| 2 Bund | Suppengrün |
| 6 Stiele | Petersilie |
| 2 | frische Lorbeerblätter |
| 2 | Nelken |
| 1 | Sternanis |
| 8 bis 10 | Wacholderbeeren |
| 2 Liter | Gänsefond |

Die Sauce

| Menge | Zutat |
|-----------------|--|
| 1 | Karkasse mit Flügelchen (beim Metzger übrig geblieben) |
| 2 EL | Gänseschmalz |
| 1 | Bund Suppengrün |
| 1 mittelgroße | Zwiebel |
| 1 TL | Tomatenmark |
| 4 cl | Portwein |
| 100 ml | Rotwein |
| 2 Tassen | Gänsefond |
| 1 TL | Speisestärke (aufgelöst) |
| Einige Spritzer | Worcestershire-Sauce |
| 1 | Bio-Orange |
| | Zucker, Salz, Pfeffer |

Zutaten

Der geschmorte Rotkohl

| Menge | Zutat |
|----------------|-----------------------------|
| ½ mittelgroßer | Rotkohl |
| 2 | süß-säuerliche Äpfel |
| 1 mittelgroße | Zwiebel |
| 2 EL | rotes Johannisbeergelee |
| 2 | Nelken |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 1 | Sternanis |
| 1 Schuss | dunkler, milder Balsamico |
| 2 EL | Schmalz (Schwein oder Gans) |
| 1 | Granatapfel |
| | Salz, Pfeffer, Zucker |

Der Rotkohlsalat

| Menge | Zutat |
|----------------|-----------------------|
| ½ mittelgroßer | Rotkohl |
| 2 | Orangen |
| Ein Schuss | Balsamessig |
| 4 EL | Rapsöl |
| Einige Zweige | frischer Thymian |
| | Zucker, Salz, Pfeffer |

Die Hefeknödel

| Menge | Zutat |
|---------------|--------|
| 250 ml | Milch |
| 1 Würfel | Hefe |
| 500 g + etwas | Mehl |
| 1 EL | Zucker |
| 1 TL | Salz |
| 100 g | Butter |
| 2 | Eier |