

Gänsebraten mit köstlicher Sauce

Zutaten für: 4 Personen

Für den Braten:

1	Stück	Gans (4-5 KG)
4	Stück	rotbackige Äpfel
3	Stück	Zwiebeln
10	Stück	Dörrpflaumen
2	Stück	Lorbeerblätter
3	TL	Beifuß
3	TL	Meersalz
1	TL	Cognac (Remy Martin)
2	EL	Sonnenblumenöl
200	ml	Wasser
		Küchengarn zum Binden



Zubereitungszeit ca.: 3,5 Stunden

Für die Sauce:

		Gänseinnereien, Hals, Flügel, Fett
150	g	Sellerieknolle
100	g	Lauch
200	g	Karotten
200	g	Zwiebeln
350	ml	Rotwein
400	ml	Geflügelbrühe
200	ml	Wasser
2	Stück	Lorbeerblätter
20	Stück	Wacholderbeeren
2	TL	Tomatenmark
2	EL	Sonnenblumenöl
1,5	TL	Meersalz
½	TL	Zucker
3	TL	Mehl (Typ 405)

Zubereitung:

Zu Beginn entfernen wir aus der Gans das Fett, welches wir leicht mit den Fingern erreichen können und geben es in eine Schüssel. Entfernt ebenfalls die Innereien, den Hals und schneidet die Flügelspitzen am Gelenk ab, gebt auch diese Teile in die Schüssel. Damit bereiten wir später eine köstliche Sauce zu.

Nun waschen wir die Gans innen und außen unter fließendem Wasser und tupfen sie anschließend mit Küchenpapier trocken.

Heizt den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Die Zwiebeln schälen, grob würfeln und in eine Schüssel geben. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, dann grob würfeln und zu den Zwiebeln geben. Die Pflaumen halbieren und ebenfalls in die Schüssel geben. Nun zerbrechen wie

die Lorbeerblätter und geben sie zusammen mit dem Beifuß, einem Teelöffel Meersalz und dem Cognac zu den Äpfeln. Alles gut vermischen und die Gans damit füllen.

Bindet die Gans so zusammen, dass die Flügel am Körper anliegen und die Enden der Keulen sich berühren. Nun die Ganz rundherum mit dem Öl und anschließend mit dem restlichen Meersalz einreiben.

Legt die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter oder eine Reine und fügt 200 ml Wasser hinzu. Schiebt die Gans auf der untersten Schiene in den Backofen und lasst sie 60 Minuten garen.

Jetzt könnt ihr schon mit der Sauce beginnen. (Zubereitung sh. unten).

Nach der Stunde die Gans wenden und eine weitere Stunde im Ofen lassen. Dann das erste Mal, mit dem ausgetretenen Fett übergießen und weitere 30 Minuten im Ofen lassen, dann erneut übergießen. Dies wiederholen wir jetzt noch 2-mal. Die gesamte Garzeit beträgt ca. 3 Stunden.

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur auf 220 Grad erhöhen, so bekommt die Gans eine wunderbare Farbe.

Den Gänsebraten aus dem Ofen und dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

Den Bratfond und das ausgetretene Fett durch ein feines Sieb in ein Fettkännchen gießen und stehen lassen, bis sich der Fond vom Fett getrennt hat, dann den Fond zur Sauce gießen. Die Sauce auf stärkerer Hitze auf 500 ml einkochen lassen. In der Zwischenzeit verrührt das Mehl mit 4 EL kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen. Gebt etwas von dem Wasser-Mehl-Gemisch zur Sauce und verrührt es gut mit dem Schneebesen.

Wiederholt diesen Vorgang so oft, bis die Sauce schön sämig ist, noch zwei Minuten köcheln lassen, dann ist sie fertig. Die Sauce noch abschmecken, die Gans tranchieren und mit der Sauce servieren. Dazu reiche ich am liebsten Kartoffelknödel und Blaukraut.

Für die Sauce:

Die Zubereitung der Sauce dauert ca. 1,5 Stunde. Wann ihr die Sauce zubereitet ist völlig egal, da die Sauce erst durch die spätere Zugabe des Bratenfonds fertiggestellt wird.

Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Einen Topf bei stärkerer Hitze auf das Kochfeld stellen. Sobald dieser heiß ist, das Öl hineingeben und die Gemüsewürfel darein hellbraun anbraten.

In der Zwischenzeit die Innereien putzen und zusammen mit dem Gänsefett in grobe Würfel schneiden, den Hals und die Flügel zerkleinern. Alles zu dem Gemüse geben und bei starker Hitze ca. 15 Min. anrösten, bis alles schön braun ist. Tomatenmark und Zucker hinzugeben und kurz mitrösten, dann mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und vollständig reduzieren lassen, anschließend den restlichen Wein hinzufügen und um ein Drittel reduzieren lassen.

Die Wacholderbeeren in einem Mörser zerquetschen und zusammen mit den Lorbeerblättern zum Wein geben. Dann die Geflügelbrühe, Wasser und das Meersalz in den Topf geben und bei kleiner Hitze 30 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Anschließend weitere 30 Minuten ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb in ein Fettkännchen füllen, den Topf auswaschen und abtrocknen. Sobald sich das Fett abgesetzt hat, den Fond zurück in den Topf gießen und mit geschlossenem Deckel bis zur Weiterverarbeitung aufbewahren.