

Rezept der Woche



Von Wolfgang Müller

Gefüllte Martinigans

1 Braffertige Gans (ca. 4,5 kg)

Salz, Schwarzer Pfeffer
1 Lt. Hühnerbrühe
5 EL Schlagobers, 2 EL Mehl
3 ausgeh. Äpfel zum garnieren
Rotkraut

Füllung:

100 g Mandelstifte
400 g Maroni
500 g Apfelwürfel,
geschält
1 TL Majoran

Gans waschen und trocken tupfen. Innen mit Salz und Pfeffer, außen nur mit Pfeffer einreiben. Für die Füllung Mandeln ohne Fett rösten und mit den Maroni, den Äpfeln und Majoran mischen. Die Füllung in die Gans geben.

Öffnung mit Spießchen zustecken und die Flügel unter den Rücken stecken. Die Gans über einer Fettpfanne auf den Rost legen und mit 1/8 l Wasser angießen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 3 1/2 Stunden braten. Nach 30 Minuten Brühe nach und nach angießen. Die Gans in den letzten 10 Minuten mit stark gesalzenem Wasser einpinseln und bei 250°C knusprig braten, anschließend warm stellen. Nach dem Herausnehmen der Gans den Fond durchsieben und gut entfetten. Bratensatz mit 1/8 l Wasser lösen und mit der Sahne zum Fond gießen, kurz aufkochen. Mehl mit etwas Wasser anrühren, damit den Fond binden und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Zum Servieren die Füllung in 3-4 ausgehöhlte, ev. vorher mit im Ofen gebratene Äpfel geben
Dazu passt ausgezeichnet feines Rotkraut



Martini-Gänse

Aus dem Waldviertel - Bestellen Sie jetzt!

Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen

In Fejdkirch-Altenstadt, direkt an der Bundesstrasse
Tel: 0 55 22 / 73 324 Fax: 83 324 Email: gourmet@schne.cc