

Weihnachtsgans nach Art der Mecklenburger Küche



Was Sie unbedingt benötigen:

- 4kg Frühmastgans
- Salz
- 1L Wasser
- 0,5kg Mire-poix bestehend aus Sellerie, Möhre, Zwiebel, Porree
- ein Lorbeerblatt
- Piment
- Pfefferkörner
- 0,5kg entsteinte Backpflaumen
- 0,250kg Rosinen
- 0,5kg feste Äpfel
- 1/8L Madeira
- 100g Semmelmehl
- 100g Butter
- Majoran
- weißer Pfeffer

Und so geht`s:

Entfernen Sie die Innereien der Gans und waschen Sie diese gründlich aus. Achten Sie auch unbedingt darauf, dass die Lungen aus dem inneren Rückenteil entfernt werden. Würzen Sie Ihre Gans anschließend von innen und außen mit Salz und Pfeffer. Die Backpflaumen marinieren Sie in dem Madeirawein. Die Äpfel werden entkernt und in Würfel geschnitten. Waschen Sie die Rosinen und unterziehen Sie alles mit dem Semmelmehl. Bringen Sie die gesamte Füllung in die Gans und verschließen Sie diese mit einer Rouladennadel.

Braten Sie die Gans jetzt mit etwas Öl von beiden Seiten an. Beim ersten Umdrehen geben Sie das in Würfel geschnittene Mire-poix und die Gewürze dazu. Lassen Sie alles kurz anrösten und verschließen Sie die Pfanne mit dem Deckel. Sie können alles nun ca. 20 Minuten kochen lassen. Derweil stellen Sie den Herd auf etwa 250 Grad ein und lassen ihn warmlaufen. Stellen Sie die Pfanne ungeöffnet in den Herd und lassen Sie die Gans dort für 20 Minuten. Nach den 20 Minuten können Sie den Herd etwas herunterdrehen und die Gans wenden. Nun müssen Sie alle 10 Minuten die Gans wenden und sie mit dem entstandenen Fond übergießen. Eine schnellere Garung wird so durch den Dampf und die entstehende Feuchtigkeit erreicht und das Fleisch unserer Gans wird zart. Wenn Ihr Bratensaft zwischenzeitliche etwas zu stark einkochen sollte, so geben Sie einfach ein wenig Wasser hinzu. Der Garpunkt Ihrer Gans wird allein durch Ihre Gabel bestimmt. Können Sie leicht in das Fleisch der Gans einstechen und hat sie von allen Seiten eine schöne braune Farbe

bekommen, so können Sie die Gans aus dem Ofen nehmen. Legen Sie nun die Gans auf den Deckeln der Pfanne und schieben Sie die Gans wieder in den Ofen. Lassen Sie alles bei kleiner Hitze weiter im Ofen. Die Pfanne hingegen kommt auf den Herd. Hier wird jetzt nochmals eingekocht. Das Gänsefett können Sie hierbei nach belieben abschöpfen und den Fond wieder auffüllen. Geben Sie den Madeirawein, den Sie auch schon für die Backpflaumen verwendet haben, hinzu und lassen Sie alles nochmals reduzieren. Kochen Sie Ihre Sauce nun bis zur richtigen Konsistenz ein und passieren Sie diese.

Zum Schluss werden die kalten Butterflocken mit Ihrem Stabmixer unterschlagen. Dadurch bekommt Ihre Sauce eine gute Bindung und eine schimmernde Farbe. Wenn Sie es möchten, können Sie Ihre Sauce auch noch individuell abschmecken, hierzu eignen sich Rotwein und Bier am besten. Nehmen Sie nun Ihre Gans aus dem Ofen, schneiden Sie diese an und arrangieren Sie die Gans auf einer Platte.

Ihnen Überlassen bleibt bei diesem Rezeptvorschlag, welches Gemüse Sie als Beilage wählen. Ein Vorschlag von uns ist der altbewährte Rotkohl.

Richten Sie nun die Teller an und vergessen Sie nicht Ihre schmackhaften Füllung, die Sie so liebevoll gekocht haben. Ihre Gäste werden begeistert sein von Ihren Kochkünsten - fertig und guten Appetit wünscht Ihr Team von www.mcpom.info.

