



Martinsgans

mit Brezelknödeln, Rosenkohl in Specklauchsahne und Bratäpfeln

So wird's gemacht:

Die Gans säubern, trockentupfen und von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel schälen, halbieren und mit der Zwiebel und dem Beifuß in die Gans füllen. Die Gans mit Küchengarn locker verschnüren. Etwas Wasser in einem Bräter zum Kochen bringen und die Gans mit der Brust nach unten hineinlegen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 1 1/2 Stunden garen. Nach einer Stunde die Gans drehen und ggf. nochmals Äpfel und Zwiebeln neben die Gans offen in den Bräter legen. Zwischendurch mehrmals mit der Bratenflüssigkeit begießen.

In der letzten Viertelstunde der insgesamt (je nach Größe der Gans) bis zu 3 Stunden dauernden Bratzeit nicht mehr begießen. Dafür die Haut mit kaltem Salzwasser oder Cognac bestreichen, damit sie knusprig wird.

Das Laugengebäck in feine Scheiben schneiden. Milch und Sahne kurz aufkochen, mit den angebratenen Speck- und Schalottenwürfeln zu den Laugenscheibchen geben und eine Viertelstunde ziehen lassen. Die Eier zu der erkalteten Masse hinzugeben, mit der gehackten Petersilie und dem Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig mischen, abschmecken. Danach Knödeln formen und 15 min. in leicht sprudelndem Wasser kochen oder (wenn der Teig zu instabil ist) ein Stück Alufolie buttern, die Masse zu einer Rolle formen und in die Folie einwickeln. Diese Rolle dann in siedendem Wasser ca. 30 min. garen.

Die Gans aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Den Geflügelfond in einen Topf geben, kräftig durchkochen und durch ein feines Sieb gießen. Wenn nötig entfetten (am einfachsten geht dies mit einer Fett-Trennkanne), nochmals abschmecken.

Für die Bratäpfel das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel in eine gebutterte Form setzen, mit Preiselbeeren füllen und mit Zucker bestreuen. Übrige Butter in Flöckchen darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Celsius braten. Zitronensaft und Wein dazugeben; weiter schmoren lassen, bis der Saft dickflüssig eingekocht ist.

Bei dem Rosenkohl den Strunk entkernen und ihn kurz in heißem Salzwasser blanchieren, die Schinkenwürfel und die Zwiebeln anbraten, aufgießen mit ein wenig Sahne und die gekochten Rosenköhlchen hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und ganz zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

Zum Servieren die Gans tranchieren, mit den Brezelknödeln und Bratäpfeln anrichten. Fleisch und Äpfel mit der Sauce überziehen.

Zutaten:

1 junge Gans ca. 2,5 kg, küchenfertig
2 mittelgroße Äpfel (Boskop)
1 Zwiebel, geschält
1 Zweig Beifuß
0,4 l brauner Geflügelfond
Salz, Pfeffer

für die Knödel

300 g Laugenstangen oder -Brezeln ohne Salz
100 ml Milch
100 ml Sahne
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
60 g Schinkenwürfel
1-2 Schalotten
2 Eier
100 g Butter zum Anbraten und Buttern der Folie
Salz, Pfeffer, Muskat

für den Rosenkohl

500 g Rosenkohl
4 EL Sahne
40 g Schinkenwürfel
1 mittelgroße Zwiebel
1 Bund Schnittlauch

für die Bratäpfel

4 Äpfel
40 g Butter
2 EL Preiselbeeren
35 g Zucker
2 EL Weißwein
Saft einer halben Zitrone

