



Eskildsen

Gans mit Apfel-Maronen-Füllung...

Zutaten für 4 Portionen

1	Wermisdorfer Gans
8	Äpfel
200 g	Maronen
5	Möhren
200 g	Schwarzbrot (oder Pumpernickel)
300 g	trockene Semmeln
3	Eier
200 ml	Milch
1	Zwiebel
1	Rotkohl
1	Bund Petersilie
8	Lorbeer Blätter
1 EL	Rosmarin
2 Prisen	Prisen Muskat
1 EL	Butter (alternativ: Mehl)
1	Schuss Apfelessig
200 ml	Rotwein
7	Knoblauchzehen
1	Schuss Öl
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer

Vorbereitungszeit:  75 Minuten

Zubereitungszeit: 4 Stunden

Zubereitung

Schritt 1

Die Gans gründlich von innen und außen waschen und die Fettdrüse herausschneiden. Hals, Magen, Herz und Leber waschen und abtropfen lassen. Die Gans kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Waschen, entkernen und achteln Sie 4-5 Äpfel. Die Maronen müssen geschält und die Hälfte des Schwarzbrottes zerbröseln werden. Salzen und Pfeffern Sie nun das Ganze und geben Sie 4 Lorbeerblätter hinzu und vermischen Sie alles gut. Die Gans muss nun mit Salz und Rosmarin von innen und außen eingerieben werden. Anschließend stechen Sie die Brusthaut flach ein und schieben geschälte ganze Knoblauchzehen darunter. Nun füllen Sie die Gans mit der Apfel-Maronen-Mischung und verschließen Sie fest mit Holzstäbchen. Die Keulen sollten zusammen gebunden werden.

Schritt 2

Schieben Sie die Gans, die mit der Brust nach oben auf dem Rost liegt, in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen. Füllen Sie eine Fettpfanne mit etwa 500 ml Wasser und stellen Sie sie darunter. Alternativ kann die Gans auch mit übrig gebliebener Füllung in einen flachen Bräter gegeben werden und darin garen. Die Garzeit beträgt hier 1 Stunde. Die Gans muss zwischendurch eingestochen werden, damit das Fett auslaufen kann. Sie sollten die Gans ebenfalls mit dem immer wieder entstehenden Sud übergießen. Nach einer Stunde drehen Sie die Gans um und backen sie nun weiter.

Schritt 3

Nach einer weiteren Stunde wenden Sie die Gans erneut, so dass die Brustseite nun oben ist. Bestreichen Sie sie mit dem aufgefangenen Gänseschmalz oder Butter, um eine braune Kruste zu bekommen. Nach weiteren 20-30 Minuten ist die Gans fertig.





Eskildsen

...an Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut

Forsetzung der Zubereitung

Schritt 4

Schneiden oder reiben Sie nun den Rotkohl in feine Streifen. Anschließend schälen Sie die verbliebenen Äpfel, reiben sie und vermengen sie mit dem Rotkohl. Salzen und Pfeffern Sie das Gemisch und geben Sie vier Lorbeerblätter und etwas Muskat dazu. Schmecken Sie es mit dem Essig und einer Prise Zucker ab. Je nach Geschmack können Sie es nun wahlweise als Salat ziehen lassen oder mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze langsam dünsten und ab und zu umrühren.

Schritt 5

Nun weichen Sie die Semmeln ein, verquirlen die Eier, hacken Petersilie und die Zwiebel fein und zerbröseln Sie das restliche Schwarzbrot.

Schritt 6

Dünsten Sie die Zwiebelwürfel kurz in etwas Öl glasig und geben Sie es über die gut ausgedrückten und zerkleinerten Semmeln. Geben Sie nun das Pumpernickel, die Eier und die Milch darüber. Vermischen Sie es nicht. Anschließend lassen Sie das Ganze 20 Minuten stehen.

Schritt 7

Geben Sie nun die Petersilie hinzu und verkneten Sie alles zu einem feinen Teig. Aus dem Gemisch formen Sie dann mit feuchten Händen tomatengroße Knödel. Die Knödel müssen dann im Salzwasser zum Sieden gebracht werden und 15-20 Minuten gar ziehen.

Schritt 8

Ist die Gans fertig gebraten, nehmen Sie die Fettpfanne aus dem Ofen und gießen Sie den Sud ab. Schöpfen Sie das Fett ab, stellen Sie es beiseite und kochen Sie den Sud mit Rotwein auf und lassen es verkochen. Anschließend ziehen sie es vom Herd, montieren es mit eiskalter Butter oder dicken es mit gesiebttem Mehl oder Speisestärke an. Zum Schluss tranchieren Sie die Gans und servieren dazu die Semmelknödel und das Rotkraut. Reichen Sie dazu die Bratensoße.