



Eskildsen

Orientalisch gefüllte Gans

Zutaten für 4 Portionen

1	Wermisdorfer Gans
800 g	Äpfel
je 200 g	getrocknete Feigen und Datteln
	Kreuzkümmel
	Gemahlener Kardamom
	Zimt
2	Möhren
2	Zwiebeln
3 EL	Honig
2 EL	rote Johannisbeer-Konfitüre
3 EL	getrocknete Cranberries
1 TL	Kardamomkapseln
850 ml	Rotkohl
800 g	Mini-Knödel
60 g	Pistazienkerne
2 EL	Butter
400 ml	Gänsefond
3-4 EL	dunkler Soßenbinder
1-2 EL	Balsamico- Essig
	Salz und Pfeffer
	Holzspieße
	Küchengarn

Zubereitungszeit:  ca. 4 Stunden

Zubereitung

Schritt 1

Waschen und vierteln Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in Spalten und das Kerngehäuse heraus. Die Feigen und Datteln in Stücke schneiden.

Mischen Sie die Äpfel, Feigen und Datteln und würzen es mit Salz, Kreuzkümmel, Kardamom und Zimt.

Das Fett muss aus der Gans entfernt werden.

Schritt 2

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.

Schritt 3

Die Gans wird mit der Apfelmischung gefüllt, die Bauchhöhle zugesteckt und mit Küchengarn zugebunden.

Die Keulen und Flügel müssen ebenfalls zusammengebunden werden.

Schritt 4

Legen Sie die Gans mit der Brustseite nach unten in eine Fettpfanne und gießen Sie sie mit ca 1/8 l Wasser an. Im vorgeheizten Backofen wird die Gans nun bei (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3) 3 ½ bis 4 Stunden gebraten.

Schritt 5

Nach 1 ½ - 2 Stunden muss die Gans gewendet und das Fett abgegossen werden. ►



Eskildsen

Orientalisch gefüllte Gans

Forsetzung der Zubereitung

Schritt 6

Die Möhren schälen, waschen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Den Hals, Magen und das Herz um die Gans verteilen, die Möhren und die Zwiebelstücke zufügen und die Gans fertig braten.

Nach und nach ca. $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser angießen und die Gans von Zeit zu Zeit mit dem Bratenfond bestreichen. Verrühren Sie den Bratenfond mit 2 EL Honig und bestreichen Sie die Gans damit 10 Minuten vor Ende der Garzeit.

Schritt 7

Die Johannisbeerkonfitüre in einem Topf erhitzen, die Cranberries und Kardamom darin wenden. Geben Sie den Rotkohl hinzu, würzen Sie mit Zimt und erhitzen Sie es zugedeckt ca. 10 Minuten.

Schritt 8

Die Kartoffelknödel in kochendem Wasser ca. 7 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Pistazien anschließend grob hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pistazien und Knödel dazugeben und in der Butter schwenken.

Schritt 9

Die fertige Gans warm stellen und den Bratenfonds durch ein Sieb gießen. Den Bratensatz mit wenig heißem Wasser lösen und zum Fonds gießen. Den Fond entfetten und Gänsefond aus dem Glas angießen.

Kochen Sie die Soße auf, lassen den Soßenbinder unter Rühren einrieseln und nochmals aufkochen. Schmecken Sie die Soße mit Salz, Pfeffer und Essig ab.

Schritt 10

Die Gans tranchieren und dabei die Füllung aus der Gans nehmen und mit Rotkohl, Soße, Füllung und Pistazienknödel servieren.