

Gänsebraten mit Apfelspalten und Rosenkohl

Von XMAStotal.de

für 4 Personen

Zutaten

Für die Gans

1 (4-5 kg) Gans
Salz
Pfeffer
1 Apfel
1 Zwiebel
1 Orange
Beifuß

für die Soße

500 g Gänseklein
50 g Röstgemüse
10 g Tomatenmark
300 ml Weißwein
100 ml Sahne
etwas Salbei
Lorbeer
Pfefferkörner

für den Rosenkohl

500 g Rosenkohl
20 g Butter
100 g magerer Speck
120 g Zwiebeln
250 ml Sahne
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

für die Apfelspalten

6 mittlere Äpfel
2 EL Sonnenblumenöl
3 EL Zucker
60 g Traubensirup
1/4 Vanille-Schote

Kochanleitung

Die Gans dressieren, würzen, füllen und im Ofen krossbraten.

Das Backblech mit einer Tasse Wasser füllen und die Gans auf einem Gitter obenauf setzen. Etwa drei bis dreieinhalb Stunden bei etwa 160 bis 170 Grad braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratenfond übergießen. Zum Schluss die Temperatur erhöhen und schön krossbraten lassen.

Den Rosenkohl putzen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Den mageren Speck ebenfalls fein würfeln. Die Speckwürfel mit Butter in einem Topf leicht krossen, die Zwiebeln zugeben und garen. Den Rosenkohl zugeben, mit der Sahne auffüllen und abgedeckt circa sechs Minuten fertig garen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Äpfel in Spalten schneiden und mit einem Messer in Form bringen. Das Sonnenblumenöl mit Zucker in einer Pfanne erhitzen, zu Karamell werden lassen und die Apfelspalten darin glacieren. Die Vanille-Schote halbieren, auskratzen und in den Traubensirup geben. Lauwarm erhitzen und das Vanille-Mark darin auflösen. Über die glacierten Apfelspalten geben.

Das Gänseklein anbraten, das Röstgemüse dazugeben und mit dem Tomatenmark rösten. Die Kräuter zufügen, mit Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Etwa zwei Stunden köcheln lassen. Anschließend passieren, auf 50 Milliliter reduzieren lassen und mit der Sahne verkochen.