

Chefkoch-Rezept

Gänsebraten mit Kartoffelküchlein
und glacierten Äpfeln (Rezept für 6 - 8 Personen)

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Wissenswertes: Grundsätzlich sollte für Geflügelbraten keine Tiefkühlkostware verwendet werden. Nur frisches Fleisch gerät optimal. Beim Garen empfiehlt sich immer eine abfallende Hitze, so nährt man sich der optimalen Kerntemperatur langsam. Die alte Regel, dass der Fleischsaft klar wird, wenn der Tier fertig ist, bietet übrigens keine Garantie für einen saftigen Braten. Geflügel im Ganzen zu braten, erfordert viel Fingerspitzengefühl und ein präzises Thermometer, damit die Vögel schön kross werden und saftig bleiben.

Füllung Gans:

25 g ungesalzene Butter 1 Birne (süß)
3 Äpfel (Boskop oder Elstar) 3 EL Zucker
200 g Maronen (vorgegart) 1 TL Zimt
4 Rosmarinzweige

Zubereitung Füllung: Die Äpfel vierteln und die Viertel nochmals halbieren, die Birne grob würfeln und in aufgeschäumter Butter unter ständigem Wenden zu leichter „Farbe“ anbraten. Maronen dazugeben, dabei mehrmals mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Füllung ist fertig, wenn die Schnittstelle der Apfelstücke leicht angebraten aussieht und gerade eben beginnt, weich zu werden. Die Rosmarinzweige beim Füllen im Inneren der Gans verteilen.

Zubereitung Gans: Die frische Gans sollte etwa 4 kg wiegen. Zunächst wird sie von innen und außen gewaschen und trocken getupft. Dann mit Salz und Pfeffer gut einreiben. Am Bürzel das Fett entfernen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Gans mit der Füllung füllen und auf dem mit Wurzelsud gefüllten tiefen Blech mit der Brust zuerst legen. Nach etwa 45 min. auf den Rücken drehen. Nach weiteren 45 min. die Temperatur auf 160 °C senken und nach

insgesamt 2 Stunden für den Rest der Zeit auf 80 °C Temperatur reduzieren. Die Garzeit beträgt in etwa 3 ½ Stunden. Die Gans ist gar, wenn das Fleisch leicht nachgibt. Danach noch 15 min. ruhen lassen. Beim Garen im Ofen immer wieder mit Flüssigkeit übergießen und mit dem Lack bepinseln. Für die Soße das Fett entfernen und mit etwas Stärke leicht binden.

Wurzelsud:

10 g Butter 30 g Schalotten
50 g Staudensellerie 50 g Karotten
400 ml Geflügelfond 1 Lorbeerblatt
5 Stk. Pimentkörner

Zubereitung: Das Gemüse grob würfeln, in aufgeschäumter Butter anschwitzen, mit Fond ablöschen. Gewürze dazugeben und um die Hälfte reduzieren.

Lack:

200 ml Geflügelfond 2 EL Akazienhonig
6 TL Sojasoße 8 EL Süßwein

Zubereitung: Die Zutaten zusammen aufkochen und um ein Drittel reduzieren.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Chefkoch-Rezept

Gänsebraten mit Kartoffelküchlein
und glacierten Äpfeln (Rezept für 6 - 8 Personen)

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT

Kartoffelküchlein:

150 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
1 EL Mehl
1 Ei
1 Eiweiß
1 EL Crème fraîche
1 Msp. geriebenen Muskat
geklärte Butter zum Auslassen

Zubereitung: Kartoffeln mit Schale waschen und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln pellen und durch ein Passiersieb streichen. Abkühlen lassen und mit restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren eine Pfanne mit geklärter Butter erhitzen. Mit einem Löffel den Teig in die heiße Butter geben. Dabei entstehen kleine Taler. Diese goldgelb braten und sofort servieren.

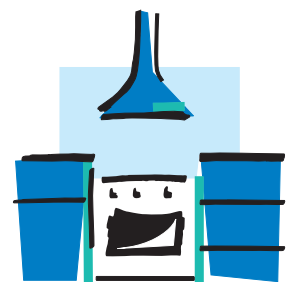
Glacierte Äpfel:

4 Äpfel (Red Chief)
100 g Zucker
100 ml Apfelsaft
1 Sternanis
10 Korianderkörner
1 Rosmarinweig
20 g Butter

Zubereitung: Äpfel entkernen und achteln. Zucker leicht karamellisieren, dann den Anis, Rosmarin und Koriander hinzufügen und leicht einreduzieren lassen. Äpfel schälen, dann mit hineingeben, kurz aufkochen und mit der Butter leicht abbinden.



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!