

Gans mit italienischer Füllung

Zutaten:

- 1 küchenfertige Gans (4,5 kg)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Für die Füllung:

- 4 Auberginen 200 g
- 4 Fleischtomaten
- 10 El Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen
- 200 g gehackte Pinienkerne (ersatzweise Mandeln)
- 4 El Semmelbrösel
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitronen
- 2 Tl Rosmarinnadeln
- 1 Bund Thymian
- 2 Bund Basilikum
- 4 Bund Petersilie
- trockener Weisswein

ZUBEREITUNG:

Gans vorbereiten: *Beutel mit Innereien aus der Gans nehmen. Zunächst wird das überflüssige Fett abgeschnitten. Die Gans wird gewaschen, trocken getupft, innen mit Salz und Pfeffer eingerieben.*

Die Auberginen und die Knoblauchzehen werden gewürfelt und in heißem Olivenöl angebraten. Die Fleischtomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.

Gehackte Pinienkerne in einer Pfanne leicht rösten. Dazu kommen Semmelbrösel, die abgeriebene Schale einer Zitrone und die gehackten Kräuter. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Füllung in die Gans geben, die Bauchöffnung verschliessen. Die Gans mit dem Rücken nach unten auf den Rost des Backofens legen und den Rost auf die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne setzen.

Pfanne auf die untere Schiene des auf (200 Grad C/Gas Stufe 3/Umluft 170 Grad C) vorgeheizten Backofen schieben. Gans etwa drei Stunden braten. Zwischendurch unterhalb der Flügel und Keulen einstechen, damit das Fett ausbraten kann. Wenn sich der Bratensatz bräunt, etwas Wein dazugießen. Verdampfte Flüssigkeit immer wieder mit Wein auffüllen und die Gans mit der Bratenflüssigkeit begießen. Zehn Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und auf höchster Stufe weiterbraten, damit die Haut kross wird. Gans im ausgeschalteten Backofen warm stellen.

Einen Viertelliter Wasser in die Fettpfanne geben, Bratensatz auf der Herdplatte loskochen und durch ein Sieb gießen. Fett abschöpfen. Bratensaft aufkochen, evtl. mit Soßenbinder binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Gans servieren.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gans-mit-italienischer/home.html