

Gefüllte Gans mit Rosenkohl

Zutaten:

- 1 Junge frische Gans; küchenfertig; etwa 2100 g
- Salz,
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tl. Majoran; gerebelt

Als Beilagen

- Tomaten; (halbiert)
- 1 kg Rosenkohl; (nur mit Salz und Pfeffer leicht gewürzt dünsten)

Für Den Saucenfond

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Karotten; a 65 g
- 120 g Sellerie
- 2 kleine Äpfel; a 115 g
- Gemüsebrühe
- 100 g Creme fraîche
- 3 cl Cognac; (nach Geschmack)

Für Die Fülle

- 1 Brötchen
- 100 g Steinlose Backpflaumen; in wenig Cognac eingeweicht
- 350 g Hähnchenbrustfilet
- 100 g Kalbsleber
- 100 g Gekochter Schinken; in Scheiben
- 1 Apfel; (a etwa 220 g)
- 30 g Pistazien
- 80 g Gekochte, geschälte Maronen
- 1 Eiweiss
- 50 g Geriebenes Brot
- 300 g Süsse Sahne
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Geflügel unter fliessendem kalten Wasser waschen, mit Küchentrepp trockentupfen. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer

einreiben, innen zusätzlich mit gerebeltem Majoran.

Dann die Fülle zubereiten: Brötchen 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und zerrupfen. Die eingeweichten Backpflaumen kleinhacken. Hähnchenfilets zerkleinern und mit der Kalbsleber im Mixer pürieren. Die Schinkenscheiben kleinwürfeln, wie den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Apfel. Pistazien und Maronen hacken. Alle so vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, Eiweiss, geriebenes Brot und steifgeschlagene Sahne unter die Masse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürzte Gans damit füllen, die Bauchöffnung mit einem Baumwollfaden zunähen.

Die Saucengemüse, Zwiebel, Karotten, Sellerie und die Äpfel schälen beziehungsweise putzen und kleinschneiden; sie werden über die Fettpfanne verteilt, die gefüllte Gans (Naht nach oben) darauf setzen. Auf der untersten Einschubleiste des Backofens (bei 200 °C) etwa 90 Minuten braten. Während der Bratzeit öfter mit dem Bratensaft bepinseln. Vor dem Abschalten die Garprobe machen: Tritt nach dem Einstechen in die Keulen der Gans nur wenig helle Flüssigkeit aus, ist sie gar - und wird auf einer Platte (bei 60 °C) im Backofen warmgehalten.

Mit einem Schaumlöffel das Gemüse aus der Fettpfanne herausnehmen, über einem Sieb in einen Topf abtropfen lassen. Nun das meiste des Bratenfetts aus der Fettpfanne abschöpfen, das erkaltet ein geschätzter Brotaufstrich ist. Danach mit einem Spatel den Bratensatz zu dem Gemüse in das Sieb geben und durchstreichen.

Passiertes Gemüse und Bratensatz mit wenig Brühe auffüllen, 1 bis 2 Minuten köcheln lassen, dann Creme fraîche einschlagen und nach Geschmack mit etwas Cognac würzen. Auf jeden Fall: gut abschmecken.

Die zerteilte Gans auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Fülle in Scheiben schneiden und dazu kurz angebratene, halbierte Tomaten legen. Die Sauce und den gegarten Rosenkohl separat reichen.