

Martinigans mit Kastanienfüllung

Zutaten

- 1 Junge Gans; a ca. 3 kg
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Basilikum
- 500 ml Hühnerbouillon
- 100 ml Apfelwein

Garnitur

- 8 kleine Äpfeln
- 8 El. Preiselbeermarmelade

Füllung

- 100 g Weissbrot
- 100 ml Geflügelbouillon
- 700 g Kastanien; in der Schale oder
- 500 g ;geschälte Kastanien
- 500 g Kalbsbrät
- 3 Schalotten; feingehackt
- 1 El. Butter
- 100 g Champignons
- 1 Bd. Petersilie; gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Die Gans innen und aussen mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen einreiben. Mit Folie bedecken und 1 Stunde im Kühlschrank stehenlassen.

Inzwischen die Füllung zubereiten. Das Brot in Stücke schneiden und in der Bouillon einweichen. Die Kastanien auf der runden Seite einritzen und portionenweise in kochendes Salzwasser geben. Nach 5 Minuten herausnehmen und sofort schälen (Kastanien lassen sich nur

heiss gut schälen). Erkalten lassen und kleinschneiden. Das Brot gut auspressen und durch ein Sieb streichen. Mit den Kastanien und dem Kalbsbrät mischen. Die Schalotten in der Butter anziehen lassen, die gewürfelten Champignons begeben und kurz mitdünsten. Unter die Masse arbeiten und mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Füllung in den Gänsebauch stopfen und die Öffnung mit Küchenfaden zunähen. Die Gans mit dem Rücken nach unten in eine grosse Kasserolle oder auf einen Blech mit Rand legen. Die Gans in den auf 240 °C vorgeheizten Ofen schieben. Nach 5 bis 10 Minuten mit 4/5 vom heissen Bouillon begiessen und bei 220 °C während 90 Minuten schmoren lassen. Wird die Gans auf dem Blech gebraten, kann man sie mit doppelt gefalteter Alufolie bedecken. Den Deckel oder die Folie abnehmen und die Hälfte des inzwischen ausgetretenen Fettes abschöpfen. Die Gans im eigenen Fett etwa 1 Stunde bei 180 °C weiterbraten. Von Zeit zu Zeit vom Bratfett etwas abschöpfen und durch die restliche heisse Bouillon ersetzen.

Die Apfel ungeschält mit dem Ausstecher entkernen. Eine Viertelstunde vor dem Ende der Bratzeit zur Gans legen und mitschmoren lassen, bis sie weich sind. Die Gans auf einer grossen Platte anrichten, die Äpfel dazulegen und mit Preiselbeerkonfitüre füllen.

Die Sauce nochmals entfetten. Apfelwein zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Pikant abschmecken. Durch ein Sieb passieren und nach Belieben etwas frische Butter unter die Sauce schlagen.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/martinsgans-mit-kastanien/home.html