

30 Jahre Kochen mit Martina und Moritz vom 15. Dezember 2017

Redaktion: Klaus Brock

Unsere Weihnachtsgans

Die Zubereitung der Weihnachtsgans	1
Rotkraut	5
Kartoffelklöße	6

URL: <http://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/weihnachtsgans-104.html>

Von 1988 und immer noch das ultimative Rezept!

Vier bis fünf Kilogramm sollte eine rechte Weihnachtsgans auf die Waage bringen. Um einen solch gewichtigen Braten vertilgen zu können, sollte man sich zu sechst zu Tisch begeben. Für kleinere Runden wären Gänseteile angesagt: Man kann die Brust und Keulen extra kaufen - sie werden im Prinzip wie der Gänsebraten selbst zubereitet, haben jedoch ihrem geringeren Gewicht gemäß eine entsprechend kürzere Garzeit. Oder, falls die ganze Gans nicht doch bezwungen wird, macht man aus dem restlichen Fleisch Klößchen.

Die Zubereitung der Weihnachtsgans

Vorbereitungen

Wer eine gefrorene Gans verarbeitet, sollte auch sie möglichst frühzeitig besorgen. Denken Sie außerdem daran, dass sie genügend Zeit haben muss, um langsam aufzutauen: Je langsamer, desto schonender. Bei Außentemperaturen zwischen 4 und 10 Grad kann das bequem auf dem Balkon geschehen (damit der Kühlschrank nicht blockiert wird) und dauert etwa zwei Tage. Sollte draußen Frost herrschen, muss das Auftauen an einem möglichst kühlen Ort im Haus vor sich gehen.

Die Gans wird schließlich vorbereitet: Als erstes werden die Fettpolster am hinteren Ende der Bauchhöhle, den sogenannten Flomen, herausgelöst. Daraus bereiten wir das köstliche Gänseschmalz zu.

Dann werden die Flügelspitzen abgetrennt und später zusammen mit dem Hals und den Innereien (außer der Leber) sowie der vom Fleisch befreiten Karkasse (wie das Knochengüst in der Fachsprache der Köche heißt) und reichlich Wurzelwerk zu einer



kräftigen Brühe ausgekocht - so hat man gleich eine Vorspeise für den zweiten Weihnachtsfeiertag.

Zutaten (für sechs Personen):

- 1 schöne, fette Gans
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 ordentliche Prisen Beifuß
- 2 gute Prisen getrockneter Majoran
- 4 säuerliche Kochäpfel (z.B. Boskoop)
- 3 Lauchstangen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1/4 Sellerieknolle
- ca. 1/2 l Wasser

Für das Schmalz:

- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitung:

Das Gänseschmalz:

- Den Flomen grob zerkleinern und mit einem blättrig geschnittenen Apfel, einer in feine Ringe gehobelten Zwiebel und den gehackten Knoblauchzehen aufsetzen und auf milder Hitze etwa eine Stunde lang sanft köcheln. Salzen, pfeffern und durch ein Sieb in ein Vorratstöpfchen gießen.

Tipp: Die gerösteten Zwiebeln und Äpfel, die im Sieb aufgefangen werden, schmecken übrigens am besten noch warm, auf frischem Bauernbrot!

Der Braten:

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Die vorbereitete Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer sowie je der Hälfte von Beifuß und Majoran einreiben.
- Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Zwei der Lauchstangen putzen und in Ringe schneiden.
- Äpfel und Lauch in einer Schüssel mischen, dabei salzen, pfeffern und mit den restlichen getrockneten Kräutern sowie den abgezapften Petersilienblättern würzen.



- Diese Mischung in die Bauchhöhle der Gans stopfen, die Öffnung zunähen oder mit Zahnstochern zustecken. Die Flügel unter dem Rücken verschränken, mit einem großen Stück Küchenzwirn die Gans dressieren, das heißt Flügel und Schenkel so an den Körper schnüren, dass nirgendwo etwas absteht und möglicherweise verbrennen kann. Die Haut mit einer Gabel überall dort einstechen, wo man eine dicke Fettschicht darunter vermuten kann - so kann das Fett besser ausbraten und die Haut wird schön knusprig.
- Die dritte Lauchstange, die Zwiebel, Knoblauchzehen, Möhre, Sellerie und Petersilienstängel waschen, kleinschneiden und vermischen. Auf die tiefe Fettpfanne des Backofens streuen.
- Den Vogel mit der Brust nach oben daraufsetzen und die Gans mit dem kochend heißen Wasser überbrühen. In den heißen Ofen schieben und diesen sofort auf 150 Grad herunterschalten. Dort soll er vier Stunden lang bleiben, dabei braucht man sich eigentlich überhaupt nicht um den Braten zu kümmern, begießen oder umdrehen ist nicht nötig. Nur ab und zu überprüfen, ob genügend Wasser in der Fettpfanne ist, damit das Gemüse nicht anbrennt.
- Nach Ablauf der vier Stunden die Gans auf den Rost setzen, diesen auf ein Blech stellen. Die Gans jetzt mit stark gesalzenem Wasser einpinseln und zurück in den ausgeschalteten Ofen schieben, bis die Sauce fertig ist und serviert werden kann.

Für die Sauce:

- Den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf mit Ausgießschnauze schütten, das Wurzelgemüse im Sieb gut ausdrücken. Den Saft eine Minute stehen lassen, damit sich das Fett an der Oberfläche sammelt und man es vorsichtig in eine Schüssel abgießen kann.
- Den klaren Saft auf starkem Feuer sprudelnd einkochen. Dabei verbindet sich das restliche Fett mit dem Bratensaft wie zu einer Emulsion und ergibt eine gebundene, leichte Sauce.

Tipp: Das in der Schüssel gesammelte Fett zum Gänseschmalz schütten.

Zutaten für die Klößchen:

- ca. 100 g gegartes Gänsefleisch
- die Leber der Gans
- ½ altbackenes Brötchen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Majoran



Zubereitung:

- Das Gänsefleisch und die Leber zusammen mit dem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen im Mixer oder elektrischen Zerkleinerer fein zerkleinern.
- Die feingehackte Zwiebel in heißer Butter weichdünsten (eventuell 1 Minute zugedeckt in der Mikrowelle), die feingehackte Petersilie zufügen und zusammenfallen lassen.
- Zusammen mit dem Eigelb unter die Fleischmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig abschmecken.
- Kleine Klößchen formen und in der leise siedenden Gänsebrühe sanft etwa 5 bis 8 Minuten lang garziehen lassen.

Übrigens: Die Klößchen lassen sich auch wunderbar einfrieren - am besten zunächst auf einem Tablett nebeneinander anfrieren. Sobald sie fest geworden sind, in Plastikbeutel oder Gefrierbehälter umpacken. So kann man nach Bedarf einzelne Klößchen entnehmen, die nicht nur in der Suppe köstlich schmecken, sondern mit Kartoffeln und Sauerkraut eine eigene Mahlzeit bilden können.



Rotkraut

Man kann es bereits am Vortag zubereiten. Es schmeckt, wie Sauerkraut, besonders gut, "wenn es wieder aufgewärmt". Ansetzen sollte man es sogar noch einen Tag früher.

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 Rotkohlkopf von ca. 1,5 kg
- 1 Apfel
- Saft einer halben Zitrone
- knapp 1/4 l kräftiger Rotwein
- 2 zerdrückte Gewürznelken
- 3 TL Zucker
- 2 EL Gänseschmalz
- 2 EL Sherry-, guter Rotwein- oder Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Stückchen Macis (Muskatblüte)
- 4 Pimentkörner

Zubereitung:

- Den Rotkohlkopf von welken, faulen und beschädigten Außenblättern befreien. Durch den Strunk vierteln und diese harten Mittelstücke so abschneiden dass die Blätter gerade noch zusammenhalten.
- Dann die Viertel auf dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln, zu dicke Blattrippen dabei herauslesen.
- Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und mitsamt der Schale mittelfein raspeln.
- Rotkraut mit Apfel, Rotwein, Zitronensaft und den zerdrückten Nelken kräftig mit den Händen durchkneten schließlich zugedeckt über Nacht marinieren.
- Anderntags den Zucker im Gänseschmalz in einem großen Topf sanft karamellisieren, bevor mit Essig abgelöscht wird.
- Erst wenn dieser nahezu völlig verdampft ist, das Rotkraut mitsamt seiner Marinade zufügen. Salzen, pfeffern und mit im Mörser zerstoßenem Macis und Piment würzen.
- Zugedeckt ganz leise köcheln lassen, und zwar knapp eine Stunde lang.

Kartoffelklöße

Zutaten (für 12 Klöße):

- 1,5 kg rohe Kartoffeln (eine stärkereiche Sorte nehmen, zum Beispiel Bintje, Grata oder Desirée)
- 2 - 3 EL Kartoffelstärke
- ca. 1/4 bis 3/8 l kochend heiße Milch
- 1/2 kg frisch gekochte, heiße, ebenfalls stärkereiche Kartoffeln
- Salz
- 2 Scheiben Graubrot oder 1 große bzw. 2 kleine altbackene Semmeln
- 2 EL Butter

Zubereitung:

- Die Kartoffeln fein zerkleinern. Das geschieht auf der Gemüsereibe, einfacher natürlich mit der Küchenmaschine oder in der elektrischen Saftpresse - das ist besonders praktisch, weil darin die Kartoffeln sofort durch Zentrifugalkraft auch richtig fest ausgedrückt werden. Wer mit Handbetrieb arbeitet, sollte die Kartoffeln direkt in eine Schüssel mit Essigwasser reiben, damit sie sich nicht verfärben. In der Küchenmaschine geht alles ein wenig schneller, deshalb kann man sich diese Prozedur sparen. Allerdings muss man tatsächlich fix sein: Die Kartoffelmasse muss unverzüglich in einem Tuch ausgepresst werden - vorzugsweise mit Manneskraft!
- Erst wenn absolut keine Flüssigkeit mehr herauskommt, die Masse in eine Schüssel geben und mit 2 EL Kartoffelstärke verkneten, bis sie bröselt. Eventuell noch etwas mehr Stärke zugeben, bis der Teig absolut trocken wirkt.
- Sofort mit kochend heißer Milch benetzen - aber noch nicht alles zugießen! Das vermindert die Oxidation, die schuld an der unschönen Braunfärbung ist.
- Die ebenfalls heißen, gerade eben gekochten und geschälten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse hindrücken. Alles rasch mit dem Rührlöffel zu einem weichen Teig rühren, eventuell noch etwas Milch nachgießen. Dabei auch salzen.
- Für die Füllung das Brot (Brötchen) in zentimetergroße Würfel schneiden und in der heißen Butter anrösten.
- Aus dem Kartoffelteig mit feuchten Händen nicht zu große Knödel formen, dabei jeweils ein paar Croûtons in die Mitte stecken.
- Die Klöße in leise siedendem Salzwasser etwa 20 bis 25 Minuten garziehen lassen. Nicht länger, sonst werden sie schwammig. Auch nicht mehr stehen lassen, bis sie serviert werden, weil sie sonst eine harte, ebenfalls dunkel gefärbte Haut bekommen.

Tipp: Eine unangenehme Zähigkeit erlangen die Klöße, wenn man sie aufwärmt, zu fest werden sie, wenn man zu viel Stärke zu lange hineinknetet.