



Johanns Weihnachtsgans mit gebackenen Apfel-Rotkohl- Knödeln

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde und ca. 12 Stunden Koch + Abkühlzeit und 4 Stunden Garzeit (120 Grad Umluft, nicht vorgeheizt und danach 180 Grad Umluft)

Für die Gans:

1 Gans, 4-5 kg möglichst mit Innereien

Außerdem: Küchengarn

Die Innereien der Gans aus der Gans nehmen waschen und kühl stellen. Die Flügel von der Gans entfernen und ebenfalls kühl stellen. Die Gans mit Küchengarn binden.

Für den Sud:

3 Karotten

1 Stange Lauch

½ Sellerieknolle

2 Orangen in Stücke geschnitten

3 Lorbeerblätter

Salz

1 EL zerdrückter schwarzer Pfeffer

1 Chilischote

6 Pimentkörner

5 Nelken

4 Kardamomkapseln

2 Zimtstangen

2 Sternanis

Wasser

Die gebundene Gans in einen großen Topf oder Bräter geben.

Sellerie, Karotten, Lauch, Chilischote und Orangen putzen, grob in Stücke teilen und 2/3 davon mit den Gewürzen (Lorbeerblätter, Salz, schwarzer Pfeffer, Nelken, Kardamomkapseln, Pimentkörner, Zimtstangen, Sternanis) zur Gans geben. Den Topf mit so viel Wasser auffüllen bis die Gans vollständig bedeckt ist.

Die Gans 10 Minuten mit dem Rücken nach unten und dann weitere 20 Minuten mit der Brust nach unten zugedeckt dezent köcheln lassen.

Dann über Nacht in dem Sud erkalten lassen bzw. natürlich kaltstellen (z.B. auf der Terrasse, im Keller oder Kühlschrank)

Am nächsten Tag die Gans aus dem Sud nehmen, auf ein Gitter mit Saftpfanne legen, etwas Sud auf das Backblech gießen und die Gans salzen und dann in den kalten Ofen schieben. Die Temperatur auf 120 Grad Umluft einstellen.

Als Faustregel gilt: eine Stunde Garzeit pro Kilo Gans.



Für die Soße

1/3 vom Gemüse des Sudes (Karotten, Lauch, Sellerieknolle, Chilischote und Orangen)
3 Zwiebeln
4 Pimentkörner
1 EL Tomatenmark
100 g von den nicht so schönen Maronen
2 EL Honig
80 ml Sojasoße salzarm
Salz
15 Pfefferkörner
2 EL Zuckerrübensirup
Circa 2 EL Speisestärke (in kaltem Wasser angerührt)
4 cl Cognac
100 ml Portwein

Inzwischen das Gänsefett vom Sud abschöpfen und 3-4 EL in einen flachen Topf geben. Nun im heißen Gänsefett die Innereien samt Flügel (klein geschnitten) mit den Zwiebelstücken schön braun anrösten (das dauert). Zwischendurch mehrmals mit dem Gänsefond ablöschen und immer stark einkochen lassen (muss richtig dunkelbraun sein).

Pimentkörner und Pfefferkörner begeben, ebenso das Tomatenmark, und kräftig mitrösten (ca. 5-6 min).

Es muss ein toller Bratensatz entstanden sein. Nun mit dem Gänsefond samt klein geschnittenem Gemüse aufgießen (ca. 3 Liter.) Das Ganze nun auf 1/4 der Gesamtmenge stark einkochen lassen. Honig, Sojasoße, Salz, Pfefferkörner, Zuckerrübensirup begeben, abschmecken und durch ein Sieb passieren.

Dann mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und noch ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Soße mit Portwein und Cognac verfeinern.

Für den Lack:

3 EL Zuckerrübensirup
60 g Honig
80 ml Sojasoße salzarm
60 ml Gänsefond

Alle Zutaten in einen Topf geben und sirupartig einkochen lassen. Etwas abkühlen, dann den Ofen auf 180 Grad einstellen und damit die Gans mehrmals (4-5-mal) überpinseln.



Für den Apfelrotkohl:

1 kg Rotkohl
1 Zimtstange
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
10 weiße Pfefferkörner
2 EL flüssiger Honig
50 ml Weißweinessig
200 ml Rotwein
2 Zwiebeln
250 g Äpfel (z.B. Boskop)
50 g Gänseschmalz
50 g Preiselbeermarmelade
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Außerdem: 1 Papier-Teefilter, Küchengarn

Den Rotkohl vierteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den Rotkohl in feine Streifen hobeln oder schneiden.

TIPP: Je gleichmäßiger Sie den Kohl schneiden, desto gleichmäßiger wird er gar. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten, ist die Küchenmaschine eine praktische Alternative.

Zimt, Nelken Wacholderbeeren und Pfeffer in einen Teefilter oder ein Mull Tuch geben und mit Küchengarn zubinden.

Rotkohl mit Preiselbeermarmelade, Honig, Essig und Rotwein mischen und den Gewürzbeutel dazugeben. Den Rotkohl abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen. Den Sud dabei auffangen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten. Die gewürfelten Äpfel dazugeben und gut mit dem Rotkohl mischen. Mit dem Sud aufgießen und mit 1 TL Salz würzen.

Den Rotkohl einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren. Dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht.

TIPP: Für eine leichte Bindung reiben Sie eine kleine mehligkochende Kartoffel in den Kohl und garen sie 5 Minuten mit.

Den Gewürzbeutel entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Der Rotkohl bekommt eine fruchtige Note, wenn Sie ihn mit Johannisbeer- oder Holunderbeersaft verfeinern.



Für die Apfel-Rotkohl-Knödel:

400 g Apfel-Rotkohl
180 g Semmelbrösel
80 g Mehl
2 Eier
1 Zimtstange in Streifen geschnitten
500 ml Pflanzenöl

400 g des Apfel-Rotkohls (am besten vom Vortag) auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Apfel-Rotkohl mit 60g Semmelknödeln vermischen und mit feuchten Händen zu Knödeln formen, in der Mitte mit dem Finger eine Mulde eindrücken und dann einen Zimtstreifen einstecken. Knödel ins Tiefkühlfach stellen und anfrieren lassen.

Anschließend in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren und langsam goldbraun in ca. 160 Grad heißem Pflanzenfett ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rosenkohl:

150- 200g Rosenkohl (große Köpfe)
3 EL Gänsefett (das Fett des Sudes)
100 g klein geschnittene Schalotten
1 walnussgroßes Stück Ingwer
Meersalz
1 EL fein geschnittene glatte Petersilienblätter

Vom Rosenkohl außen die schönen Blätter vorsichtig ablösen. Gänseschmalz erhitzen und dann Schalottenwürfeln darin anbraten.

Die Pfanne mit dem Ingwerstück mehrmals einreiben, anschließend Rosenkohlblätter dazu geben kurz mitbraten mit Salz abschmecken und zum Schluss die Petersilie untermischen

Für die Maronen:

300 g vorgegarte Maronen, davon 100 g für die Soße
60 g Honig
100 ml frisch gepresster Orangensaft
Schale von einer Bio Mandarine
3 Lorbeerblätter

Honig in einer Pfanne schmelzen, Orangensaft und Mandarinschale und Lorbeerblätter begeben, anschließend kommen 200 g der ganzen, nicht zerfallenen, Maronen dazu. Das Ganze nun sirupartig einkochen, so dass die Maronen einen super Glanz haben.