Rezept

Gans mit Quittenpüree

Ein Rezept von Gans mit Quittenpüree, am 27.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
½ Bund	Thymian
	Salz
800 g	mehligkochende Kartoffeln
3 EL	Butter
	frisch geriebene Muskatnuss
2-3 EL	dunkler Saucenbinder (nach Belieben)
	Küchengarn
2	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1	küchenfertige Gans (ca. 4 kg)
	Pfeffer
3	Quitten (ca. 800 g)
150 ml	Apfelsaft
400 ml	Gänsefond (aus dem Glas)
	Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1890 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Zwiebeln schälen. Äpfel waschen, beides in grobe Stücke schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Gans innen und außen waschen, abtrocknen, Bürzel und Flügelspitzen entfernen. Innen und außen salzen und pfeffern. Zwiebeln, Äpfel und Thymian in den Bauch füllen, die Öffnung verschließen. Die Gans mit der Brust nach unten in die Fettpfanne setzen, im Ofen (unteres Drittel) 30 Min. braten. Dann wenden und weitere 30 Min. braten. Die Hitze auf 80° (Ober- und Unterhitze) reduzieren. Die Gans in ca. 7 Std. fertig garen, bis eine Kerntemperatur von 70° erreicht ist.

2. Etwa 1 Std. vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen, grob würfeln und mit Salzwasser bedeckt in ca. 15 Min. weich kochen. Die Quitten schälen und ohne Kerngehäuse in Spalten schneiden. 1 EL Butter zerlassen, die Quitten darin ca. 1 Min. andünsten. Mit Apfelsaft ablöschen, zugedeckt in ca. 10 Min. weich kochen. Das Kartoffelwasser abgießen, die Hälfte der Quitten samt Apfelsud und übrige Butter zu den Kartoffeln geben. Alles fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und zugedeckt warm halten.

3. Die Gans herausnehmen, die Ofentemperatur auf 220° erhöhen und den Backofengrill zuschalten. Fond in die Fettpfanne gießen. Bratensatz damit lösen (vorher Fett abschöpfen), durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen. Gans tranchieren (die Füllung durch das Sieb zur Sauce abtropfen lassen), die Stücke mit der Hautseite nach oben in die Fettpfanne legen, unter dem Grill 5 – 6 Min. grillen. Sauce aufkochen und mit Saucenbinder binden, salzen und pfeffern. Gänsestücke, Quittenpüree und -stücke und Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.