Rezept

Gefüllte Martinsgans mit Bratäpfeln

Ein Rezept von Gefüllte Martinsgans mit Bratäpfeln, am 29.04.2024

Zutaten

1	Bauerngans (ca. 5 kg, mit Innereien)
1/4 l	Milch
2	säuerliche Äpfel
	Salz
2	Eier
1	Möhre
1	dünne Stange Lauch
2 EL	Speisestärke
100 ml	Apfelsaft
8	säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn)
	Holzspießchen
8	altbackene Brötchen (oder 400 g Knödelbrot)
3	große Zwiebeln
	je 1 Bund Petersilie und Majoran
	Pfeffer
1 EL	getrockneter Beifuß
1 Stück	Knollensellerie
800 ml	Entenfond (aus dem Glas)
150 g	getrocknete Cranberrys
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Butter
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1920 kcal

Zubereitung

1. Die Gans innen und außen waschen und trocken tupfen. Hals und Fügelspitzen abschneiden, beiseitelegen. Fettlappen aus der Bauchhöhle entfernen, in einem Töpfchen bei schwacher Hitze auslassen.

2. Für die Füllung die Brötchen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und darübergießen. Die Innereien waschen, trocken tupfen und fein schneiden. 2 Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse fein würfeln. Petersilie und Majoran waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Eine Pfanne erhitzen, 2 EL ausgelassenes Gänsefett hineingeben. Innereien und Zwiebelwürfel darin unter Rühren 5 Min. anbraten. Äpfel dazugeben, 2 Min. mitbraten. Kräuter unterrühren, salzen und pfeffern. Zu den eingeweichten Brötchen geben, die Eier hinzufügen und alles gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Ofen auf 220° vorheizen. Die Gans innen und außen salzen und mit Beifuß einreiben. Die Brötchenmasse in den Bauch füllen, die Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarn verschließen. Mit einer Nadel unter den Keulen und Flügeln mehrfach einstechen. Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen, 2 cm hoch Wasser angießen, Hals und Flügelspitzen dazulegen. Im heißen Ofen (unteres Drittel, Umluft 200°) 45 Min. braten.

4. Inzwischen die übrige Zwiebel schälen und fein hacken. Das Gemüse putzen, waschen und klein würfeln. Die Gans herausnehmen und die Ofentemperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren. Das ausgebratene Fett abschöpfen. Zwiebel und Gemüse in den Bräter geben, 400 ml Entenfond angießen. Die Gans mit der Brustseite nach oben wieder einlegen und im Ofen (unteres Drittel) weitere 3 Std. garen, dabei noch einmal wenden. Nach und nach den übrigen Fond angießen.

5. Für die Bratäpfel die Cranberrys mit Apfelsaft und Zitronensaft in einen Topf geben, einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. zugedeckt köcheln, dann abkühlen lassen. 40 Min. vor Ende der Garzeit eine Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in die Form setzen und mit den Cranberrys füllen. Übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Gans eine Einschubleiste höher setzen, die Form auf den Backofenboden stellen und die Äpfel ca. 30 Min. backen.

---

6. Die Gans auf eine Platte herausheben und 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Die Sauce noch einmal entfetten und durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen. Die Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser anrühren, einrühren und 2 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gans tranchieren, jeweils Fleisch mit etwas Füllung, Sauce und 1 Bratapfel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmeckt Bier oder ein kräftiger Rotwein.