

Gekochte Gans mit Petersilien-Pesto

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 1 circa 4 kg schwere Gans
- 1 Knolle Sellerie
- 8 Möhren
- 4 Stangen Lauch
- 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel
- Salz
- circa 2 l Wasser

Die Gans säubern und die dicken Fettbrocken an Bauch und Hals entfernen. Keulen und Flügel mit Küchengarn an den Rumpf binden - so lässt sich die Gans beim Kochen besser wenden. Die Zwiebel mit Schale teilen, mit der Schnittseite auf Alufolie legen und auf der heißen Herdplatte schwärzen. Das gibt der Brühe Röstaroma und Farbe.

Sellerie, Lauch und Möhren putzen und in grobe Würfel schneiden. In einem großen Bräter das Wasser zum Kochen bringen und das gewürfelte Gemüse, die angeschwärzten Zwiebelhälften und die Gewürze dazugeben.

Die Gans vorsichtig in den Kochsud legen, den Deckel drauflegen und alles bei kleiner bis mittlerer Hitze zwei Stunden kochen lassen. Eventuell zwischendurch etwas Wasser nachgießen und die Gans in der Brühe drehen. Falls Sie keinen großen Bräter haben, können Sie die Gans auch teilen oder vierteln. Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht zusammenpressen lassen. Das Fleisch ruhig einmal zwischendurch probieren, da die Kochzeit je nach Größe und Qualität der Tiere variiert.

Die gekochte Gans aus der Brühe heben und die Häute entfernen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in große Portionsstücke schneiden. Die Brühe von der Herdplatte nehmen und die Fettschicht abschöpfen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner aus der Brühe fischen, eventuell mit Salz abschmecken. Das Gänsefleisch zurück in den Topf geben und alles warm stellen.

Die Brühe lässt sich übrigens solo hervorragend als Vorspeise in kleinen Tassen servieren.

Das gekochte Gänsefleisch mit dem Gemüse und etwas Brühe in tiefen Tellern servieren. Dazu passen Salzkartoffeln, pikante Senfrüchte (gibt es im Feinkosthandel oder in italienischen Spezialitätengeschäften) und ein aromatisches Petersilien-Pesto. Die Beilagen kann man mit auf die Teller geben oder extra servieren.

Zutaten für das Petersilien-Pesto (für 4-6 Personen):

- 2 Bund Petersilie
- ca. 0,1 l Olivenöl
- 20 Pinienkerne
- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte
- 2 Zehen Knoblauch
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Petersilie waschen, trocknen und die Blätter von den Stengeln zupfen. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie etwas Farbe bekommen. Knoblauch und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Petersilie und die anderen

Zutaten in einen Mixer geben und alles zu einem Mus/Pesto verarbeiten. Salzen und pfeffern und mit etwas Zitronensaft würzen. Falls das Pesto zu fest ist, etwas mehr Olivenöl nehmen.

Sendung/Quelle: Rainer Sass Küchenklassiker

Letzter Sendetermin: 21.12.2013

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen