

Weihnachtsgans mit Portwein-Orangenjus und Rotkohl

Zutaten für die Gans (für 4 Personen):

- 1 (4-5 kg, mit Hals) Gans
- Salz
- Pfeffer
- 4 (vom Vortag) Brötchen
- 3 (Sorte Boskop) Äpfel
- 4 Zweige Majoran
- 2 Orangen
- 100 g vorgegarte Maronen
- 1 rote Zwiebel

Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Flügelspitzen und den Hals der Gans abschneiden und mit einem Hackbeil oder großem Messer zerkleinern. Für die Soße beiseitelegen. Den Bürzel und eingelagertes Fett entfernen. Gegebenenfalls die Federkiele mit einer Pinzette entfernen. Die Gans innen und außen sorgfältig waschen, trockentupfen, kräftig salzen und pfeffern. Tipp: Die Gans schon 24 Stunden vor der Zubereitung würzen, damit das Salz gut einziehen kann. Außerdem wird das Geflügel dann krosser.

Für die Füllung die Brötchen, Äpfel und Maronen grob würfeln, Orangen schälen und ebenso würfeln. Majoran-Blätter abzupfen, Zwiebel schälen und fein würfeln. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gans mit der Masse füllen, danach die Bauchöffnung mit Holzspießen verschließen. Die Keulenden übereinanderlegen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Eine hohes Backblech circa 1 cm hoch mit Wasser füllen und auf die unterste Schiene in den Ofen schieben. Anschließend die Gans mit der Brust nach oben auf ein Rost setzen und über die Fettwanne in den Ofen schieben. Bei 150 Grad circa 1,5 Stunden garen, anschließend die Temperatur auf 180 Grad erhöhen und weitere 1,5 Stunden backen. Das Wasser sollte nach den ersten 1,5 Stunden verdampft sein. Je nach Ofen oder Größe und Qualität der Gans variiert die Garzeit und der Bräunungsgrad. Die Temperatur muss entsprechend reguliert werden.

Zutaten für die Bratäpfel:

- 4 kleine Äpfel
- 35 g Marzipan-Rohmasse
- 20 g Rosinen
- 50 g Mandelstifte
- 20 g Preiselbeeren

Die Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die restlichen Zutaten vermengen und die Äpfel damit füllen. Etwa 20 Minuten vor dem Gar-Ende der Gans die Äpfel in einer Form mit in den Ofen stellen und backen.

Zutaten für die Soße:

- 50 g Gänseschmalz
- 400 g Zwiebeln
- 70 g Möhren
- 70 g Sellerie
- 1 EL Preiselbeeren
- 200 ml Rotwein
- 500 ml Geflügelfond
- 150 ml roter Portwein
- 6 Wacholderbeeren

- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfeffer
- 2 Sternanis
- 2 Nelken
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Majoran
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Speisestärke
- 1 Orange

Das Gänseeschmalz in einem schweren Topf zerlassen. Die zerkleinerten Flügelspitzen und den Gänsehals darin bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Zwiebeln, Möhren und Sellerie grob würfeln, dazugeben und mitrösten, bis alles eine braune Farbe angenommen hat. Die Preiselbeeren (alternativ Preiselbeer-Marmelade) hinzufügen.

Den Soßenansatz weiter erhitzen, bis sich am Topfboden Röststoffe gebildet haben. Etwas Rotwein dazugeben und die Röstschrift damit auflösen. Alles einkochen lassen, dann erneut Rotwein hinzufügen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Danach den restlichen Rotwein und den Fond hineingeben und 1 Stunde kochen lassen. Dann erst die Gewürze hinzufügen und die Soße weitere 30 Minuten kochen.

Die Kräuter, den Portwein und den ausgepressten Orangensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Topf geben und erneut aufkochen. Die Stärke mit kaltem Wasser anrühren und nach und nach zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zutaten für die Kartoffelknödel:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Datteln
- Salz
- Muskat
- 75 g Mehl
- 75 g Kartoffelstärke
- 1 Ei
- 25 g Butter
- 2 EL Paniermehl

Die Kartoffeln waschen, auf einen Rost legen und im Ofen bei 160 Grad circa 1 Stunde garen. Anschließend pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffelmasse etwas abkühlen lassen und mit Stärke, Mehl, Salz, Muskat und Ei zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Darauf achten, dass die Masse nicht zu lange geknetet wird. Erscheint die Masse zu feucht, noch etwas Stärke dazugeben. Die Datteln halbieren. Die Knödelmasse in gleich große Portionen teilen (pro Person 2 Knödel) und mit leicht feuchten Händen gleichmäßig formen. Dabei jeweils eine halbe Dattel in den Knödel drücken.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und unter dem Siedepunkt circa 20 Minuten garziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, das Paniermehl dazugeben und die Masse aufschäumen lassen. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, in die Pfanne geben und in den Butterbröseln wenden.

Zutaten für den Rotkohl:

- 1 kg Rotkohl
- 25 ml Portwein
- 25 ml Rotwein
- 40 ml Balsamico

- 15 g Salz
- 25 g Zucker
- 0,5 TL Lebkuchengewürz
- 2 Zwiebeln
- 10 g Gänseschmalz
- 2 Äpfel
- 10 g Zartbitter-Kuvertüre
- 15 g Preiselbeeren
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

Den Rotkohl vierteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. In feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Portwein, Rotwein, Balsamico, Salz, Zucker und Lebkuchengewürz hinzufügen und den Rotkohl mit den Händen kräftig durchkneten. Kalt stellen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Die Äpfel schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln häuten und in feine Streifen schneiden. Gänseschmalz in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Rotkohl mit der Marinade und die Äpfel hinzufügen. Den Topf verschließen und den Kohl 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und den Rotkohl weitere 40 Minuten garen. Dabei immer wieder umrühren und darauf achten, dass er nicht anbrennt.

Wenn der Kohl weich und gar ist, die Preiselbeeren und die Kuvertüre hinzufügen. Die Stärke mit kaltem Wasser anrühren und die Flüssigkeit damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 15.12.2021

Koch/Köchin: Hannes Schröder

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