

Gefüllte Freilandgans ‚Münsterländer Art‘ mit Rote-Beete-Gemüse und Kartoffel-Trüffelpüree

Gefüllte Freilandgans

Zutaten für 4 Personen

1	Gans von ca. 3 kg
100 g	gehackte Zwiebeln
50 g	Gänsefett
400 g	Äpfel
75 g	Sultaninen
	Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian
¼ l	kochendes Wasser
¾ l	brauner Fond oder Bouillon

Zubereitung

Die Sultaninen aufquellen lassen, die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Die gehackten Zwiebeln in Gänseschmalz glasig anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen.

Dann die Apfelwürfel und Sultaninen gut untermengen.

Die Masse in die Gans füllen, zunähen und die Gans bratfertig binden und würzen.

Die Gans mit ¼ l kochendem Wasser etwa ¼ Stunde auf jeder Seite bei etwa 220 Grad angaren und bei 200 Grad auf dem Rücken liegend fertig garen.

Garzeit etwa 1 Stunde und 45 Minuten.

Nach dem Garen die Gans herausnehmen und die Fäden entfernen.

Das Fett nicht restlos aus der Pfanne gießen, den Bratsatz mit dem Fond ablöschen, einkochen und abschmecken.

Kartoffelpüree mit Trüffel und Trüffelöl

Zutaten für 4 Personen

600 g	Kartoffeln
	Wasser, Salz
ca. 2 dl	Sahne
50 g	Butter
50 g	Trüffelöl
50 g	frische Trüffel, gehackt

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, abschütten und abdämpfen; durch eine Püreepresse drücken und mit den restlichen Zutaten zu einem Püree verarbeiten.

Rote-Beete-Gemüse

Zutaten für 4 Personen

500 g	Rote Beete
2	Äpfel
1 EL	Johannisbeergelee
3/8 l	Rotwein
30 g	Gänsefett
10 g	Pfeilwurzmehl
	Salz, eine Prise Zucker
1	Gewürzbeutel

Zutaten für Gewürzbeutel

1	Nelke
2	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
½ Stange	Zimt
5	Wacholderbeeren, zerdrückt

Zubereitung

Die roten Beten schälen, waschen und in streichholzdünne Streifen schneiden. Die geschälten Äpfel in feine Würfel schneiden. Rote Bete-Streifen und Apfelwürfel mit dem Gänsefett anschwitzen, das Johannisbeergelee einrühren, mit Rotwein ablöschen, salzen. Den Gewürzbeutel zufügen und weich dünsten. Danach Gewürzbeutel entfernen. Das Pfeilwurzmehl mit 3 EL Rotwein anrühren und das Gemüse damit binden. Abschmecken. Es soll pikant und fruchtig sein.

Antenne Münster wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!