

# Gänsebraten

MIT APRIKOSEN-THYMIAN-FÜLLUNG



## Zutaten für 6–8 Personen:

### Für die Klöße

2 EL Zucker  
ca. 250 g Maronen, küchenfertig  
(gegart, geschält, TK oder  
im Vakuumbbeutel)  
1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln  
2 Eier  
1 Eigelb  
ca. 5 EL Kartoffelstärke  
grob geschroteter Chili, Meersalz

### Für den Rosenkohl

500 g Rosenkohl  
40 g Butter  
Pfeffer aus der Mühle, Salz

### Von Lacroix benötigen Sie:

1 Sommer-Trüffel

### Für die Gans

1 küchenfertig vorbereitete Bauerngans (ca. 4–5 kg)  
1 kleines Baguette  
50 g Butter  
6 Stangen Staudensellerie  
6 Schalotten  
150 g getrocknete Aprikosen  
4–5 Stiele Thymian  
2 Orangen  
2 Eier  
2 Zwiebeln  
2 Möhren  
1 Stange Porree (Lauch)  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
3 Pimentkörner  
1 TL weiße Pfefferkörner  
1 TL Öl  
50 ml Calvados  
1 EL Mehlbutter (weiche Butter  
und Mehl, zu gleichen Teilen verknetet)  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle  
Holzspieße und Küchengarn zum Verschließen

### Von Lacroix benötigen Sie:

2 Gläser Gänse Fond à 400 ml  
2 EL Aprikosen-Senf-Sauce

**Zubereitung:**

Die Gans abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Für die Füllung Baguette in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in der heißen Butter in einer Pfanne kurz knusprig rösten. Brotwürfel in eine Schüssel geben. Sellerie putzen, abspülen, in Stücke schneiden. Schalotten schälen, in Spalten schneiden. Aprikosen halbieren oder vierteln. Thymian abspülen, trocken schütteln und abzupfen. Orangen schälen, Filets zwischen den Trennhäuten auslösen, grob würfeln und abtropfen lassen.

Schalotten und Staudensellerie im Bratfett in der Pfanne unter Wenden ca. 4 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian, Brotwürfel, Aprikosen, Orangenstücke und 1 EL Aprikosen-Senf-Sauce zugeben und alles gründlich mischen. Eier verquirlen und untermischen. Die Füllung in die Gans geben, mit Holzspießen und Küchengarn verschließen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Gans in einen großen Bräter geben, so viel heißes Wasser angießen, dass etwa 2 cm hoch Flüssigkeit im Bräter steht. Die Gans so ca. 50 Minuten braten.

Inzwischen Zucker in einer Pfanne hellgelb karamellisieren. Maronen, 1 Prise Chili und Salz zugeben, alles unter Schwenken glasieren. Maronen auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen.

Zwiebeln und Möhren schälen und grob würfeln. Porree putzen, abspülen, grob schneiden. Gans herausnehmen, den Ofen auf 180 °C reduzieren. Das bereits ausgetretene Fett abschöpfen. Zwiebeln, Möhren, Lauch und Gewürze in den Bratenfond zugeben. 400 ml Lacroix Gänse Fond angießen. Gans mit der Brustseite nach oben wieder in den Bräter einlegen. Weitere 3–3½ Stunden garen. Zwischen durch evtl. nochmals wenden, Fett abschöpfen und die Gans mit dem übrigen Gänse Fond nach und nach übergießen. Etwa nach der Hälfte der Bratzeit die Haut unterhalb der Keulen und Flügel leicht anstechen, Fett austreten lassen.

Für die Klöße 400 g Kartoffeln gründlich abbürsten, in Wasser garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Übrige, rohe Kartoffeln schälen, fein reiben, in einem Küchentuch sehr gut ausdrücken und zu den gekochten Kartoffeln geben. Dann mit Eiern, Eigelb, ca. 1 TL Salz und so viel Kartoffelstärke verkneten, dass ein geschmeidiger, formbarer Teig entsteht. Je eine Marone mit Kartoffelteig umhüllen und zu Klößen formen. Reichlich Wasser in einem weiten Topf aufkochen, kräftig salzen und die Temperatur reduzieren. Klöße darin ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Rosenkohl putzen, abspülen, abtropfen lassen und die Blättchen lösen. Blättchen in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. 40 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Rosenkohlblättchen darin schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, Trüffel kurz vor dem Servieren darüberhobeln.

Gans aus dem Bräter nehmen, auf einen Gitterrost setzen. Die Gans mit kaltem, stark gesalzenem Wasser bestreichen und im heißen Ofen bei 180 °C Umluft rundherum knusprig bräunen.

Fond aus dem Bräter durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, bei starker Hitze auf ca. 400 ml einkochen lassen. Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen, im Öl in einer Pfanne anrösten. Mit Calvados ablöschen und zusammen mit 1 EL Aprikosen-Senf-Sauce zum Bratenfond geben und weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce nach Belieben passieren, abschmecken. Mehlbutter in Stückchen unterschlagen, nochmals kurz köcheln lassen.

Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Gans tranchieren, mit der Füllung, dem Rosenkohl, der Sauce und den Knödeln anrichten.