



Die Gans vom Franz

mit Kartoffel-Kürbisroulade und Rotkraut

Details zum Rezept

Für Freizeitprofis ☺

Portionen: 8-10

Tipp:

Für dieses aufwendige Gericht ist ein Vorbereitungstag ideal.

Beim großen Ganslessen am Folgetag reduziert sich dann der Aufwand auf ein Minimum – so kannst du als perfekter Gastgeber bei den Gästen sein!

Gesamtdauer: 6 ½ Stunden am Vorbereitungstag sowie 1 ¼ Stunden am Folgetag

Vorbereitungszeit: wenige Minuten

Garzeit: 5 Stunden sowie 1 ¼ Stunden (Garzeit pro Kilo: ca. 1 Stunde)

Kalorien/Portion: 690 kcal



Kombidämpfen | Intervall Dampf



Grillen | Überbacken



Kochfeld

Einkaufsliste

Fleisch:

- ✓ 5 kg Gans (oder Ente, Truthahn, Mini-Pute)
- ✓ 1-2 Orangen
- ✓ 1-2 Äpfel
- ✓ 1 Kräuterbund (Rosmarin, Thymian, Majoran)
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer

Rotkraut:

- ✓ 1 Kopf Rotkraut
- ✓ 8 EL Preiselbeeren
- ✓ ¼ Liter Rotwein
- ✓ 2 TL Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ 1 Zimtstange

Kartoffel-Kürbisroulade:

- ✓ 2 kg mehlig Kartoffeln
- ✓ mind. 8 EL Maizena (Stärke)
- ✓ 8 Eigelb
- ✓ 2 TL Salz
- ✓ weißer Pfeffer
- ✓ geriebene Muskatnuss
- ✓ 1 kg Muskatkürbis

Sauce:

- ✓ 2 Bund Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
- ✓ 2 EL Tomatenmark
- ✓ ¼ Liter Rotwein
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ vom gebratenen Gansl: ausgelöste Knochen, Ganslfett und Bratenfond
- ✓ event. 2 EL Mehl (nach Geschmack)

Dekoration:

- ✓ Balsamico Glace
- ✓ 2-3 Äpfel
- ✓ 1 EL Butter
- ✓ Thymianzweige
- ✓ 8-10 EL Preiselbeeren

Zusätzlich:

- ✓ Klarsichtfolie/Frischhaltefolie
- ✓ Alufolie

Kaufe nach Möglichkeit regionale Bio-Produkte.

**Tag 1 | Der Vorbereitungstag****11:00 Gans im Dampf weich schmoren**

Gans waschen, trocken tupfen, Flügel abschneiden, innen und außen kräftig salzen und pfeffern.

Mit Orangen, Äpfeln und Kräutern füllen.

Auf einen Rost legen, das tiefe Blech (mit den Flügeln) zum Abtropfen darunter geben und in den Kombidämpfer schieben (unterster Einschub).

Ofenfunktion: Intervall Dampf * 110°C für ca. 5 Stunden.

Tipp:

Pro Kilogramm Gans etwa 1 Stunde dämpfen, bei 2 Gänsen die Zeit pro Kilogramm für eine Gans nehmen.

**14:00 Rotkraut herstellen**

Strunk vom Rotkraut entfernen, in Streifen schneiden und in eine ungelochte Garschale geben.

Preiselbeeren, Rotwein, Salz, Pfeffer und Zimtstange begeben und mischen.

**14:10 Kartoffeln und Kürbis vorbereiten**

Kartoffeln waschen, schälen und in eine Garschale mit Einsatz geben.

Schale vom Kürbis abschneiden, Kerne entfernen und in großen Spalten in eine Garschale mit Einsatz geben. (Durch den Einsatz kann die Flüssigkeit abrinnen, was das Rollen der Roulade erleichtert!)

**14:30 Rotkraut, Kartoffeln, Kürbis garen**

Rotkraut mit gelochter Garschale (oder Alufolie) abdecken und mit Kartoffeln und Kürbis in den Kombidämpfer zum Gansl stellen.

Bei bleibender Einstellung 1 Stunde nun sehr weich garen.

Tipp:

Wenn man zusätzlich zur bereits eingestellten Garzeit den Kurzzeitwecker aktiviert, wird dieser läuten, wenn das Gemüse fertig ist. Die eingestellte Zeit für das Gansl läuft weiter!



15:30 Kartoffelteig herstellen

Rotkraut, Kartoffeln und Kürbis aus dem Kombidämpfer nehmen. Falls das Rotkraut noch nicht weich ist, noch gemeinsam mit dem Gansl weiter dämpfen. (Insgesamt kann das Rotkraut bis zu 2 ½ Stunden brauchen, je nachdem, wie fein es geschnitten wurde!)

Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

Maizena darüber streuen, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss begeben.

Den Teig ganz locker, am besten mit zwei Teigkarten, vermengen.

Achtung:

Den Teig nur ganz kurz kneten, sonst wird der Kartoffelteig zäh!

Tipp:

Wenn der Teig zu stark klebt, immer wieder etwas Stärke begeben!

15:40 Kartoffelteig ausrollen

Kartoffelteig in 2 Hälften teilen und jeweils auf Frischhaltefolie legen. Mit der Hand flach in eine Rechteckform drücken.

Eine zweite Frischhaltefolie auf den Kartoffelteig legen und den Teig zwischen den Folien 1 cm dick ausrollen. Obere Frischhaltefolie abziehen.

15:45 Kürbiseinlage

Kürbis in ½ cm dicke Streifen schneiden und auf den ausgerollten Kartoffelteig legen. Damit sich die Rouladen gut rollen lassen, max. ⅓ der Fläche belegen.

15:50 Rouladen rollen

Die Folie mit den Fingern aufnehmen und jeweils langsam und vorsichtig zu einer kompakten Roulade drehen. (Nicht die Folie mit in die Roulade eindrehen!)



15:55 Rouladen stabilisieren

Die Rouladen jeweils in ein neues Stück Frischhaltefolie einwickeln und an den Enden zusammendrehen. Den Vorgang mit zweiter Frischhaltefolie wiederholen.

Damit die Rouladen die Form beim Garen behalten, jeweils in Alufolie einwickeln und die Enden zusammendrehen. Den Vorgang mit zweiter Alufolie wiederholen. Nun sind die Rouladen stabilisiert. Die Rouladen einige Male anstechen. (Die Rouladen werden beim Regenerieren am nächsten Tag gegart – 2x Garen ist nicht nötig!)



16:00 Gansl auslösen

Gansl aus dem Kombidämpfer nehmen und ca. 30 Min überkühlen lassen.

Ganslfett und Bratensaft (vgl. Foto: der dunkle Fond im Glas) aus der Wanne abgießen und für die Herstellung der Sauce trennen.

Jetzt lassen sich mit den Händen und einem kleinen Messer die Keulen, das Brustfleisch und die Flügel leicht ablösen. Achte darauf, dass die Haut auf den Ganslteilen bleibt!

Ganslteile auf ein gelochtes Patisserieblech geben, Abtropfblech darunter stellen.

Knochen (Abatis) grob hacken, und für die Saucenherstellung beiseite stellen.



16:45 Sauce herstellen

Ganslknochen mit zerkleinertem Suppengemüse in etwas Ganslfett anrösten, Tomatenmark mitrösten.

Tipp:

Wer eine leicht gebundene Sauce einer Natursauce vorzieht, staubt hier mit Mehl!

Mit Wein ablöschen, mit Fond und mit 2 großen Gläsern Wasser aufgießen.

30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb passieren und beiseite stellen. Bis zur Weiterverarbeitung alles kühl stellen.



Die Vorbereitungsarbeiten sind nun abgeschlossen. Am Folgetag, an dem man das Gericht serviert, reduziert sich die Arbeitszeit auf wenige Minuten!

Tag 2 | Der Tag des Ganslessens!



10:45 Rotkraut und Rouladen regenerieren

Rotkraut und Kartoffel-Kürbisrouladen in den Kombidämpfer auf einen Rost schieben (unterster Einschub).

Ofenfunktion: Regenerieren (oder Intervall Dampf* 110°C) für 1 Stunde.



11:45 Sauce wärmen und Gansl überkrusten

Sauce am Herd warm stellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Auf der kalten Oberseite der Sauce hat sich eine Fettschicht abgesetzt. Diese vor dem Erwärmen mit einem Löffel abschaben.

Ganslteile mit dem Abtropfblech in den Kombidämpfer schieben (mittlerer Einschub). Das Rotkraut und die Rouladen bleiben im Kombidämpfer unter der Gans.

Ofenfunktion: Grillen (Überbacken)* 210°C für 10 bis 15 Minuten.

Achtung:

Nicht zu dunkel krusten.

Tipp:

Um eine besonders schöne Farbe zu erhalten, können die Ganslteile mit einer Mischung aus flüssiger Butter und ganz wenig Honig vor dem Überkrusten eingepinselt werden.



12:00 Vollenden und Servieren

Apfelscheiben in etwas Butter anbraten.

Rotkraut durchrühren. Die Folien der Rouladen der Länge nach einschneiden, so lassen sich die Rouladen ganz leicht aus den Folien drehen.

Roulade und Rotkraut anrichten.

Geflügelteile anlegen, Sauce angießen.

Mit Apfelscheibe, Preiselbeeren, Balsamico Glace und Thymianzweigen dekorieren.

Tipp zu Rezeptvarianten:

Anstelle der Kartoffel-Kürbisrouladen kann man auch Serviettenknödel (siehe Rezept Schweinskrustenbraten) dazu servieren.

Die Knödelstange am Vortag zubereiten und am Folgetag 1 Stunde mit dem Rotkraut dämpfen (regenerieren) und mit der Gans ca. 15 Minuten weiter mit grillen.

Andere Bedienermöglichkeiten:

- * Intervall Dampf = Feuchtegaren NIEDER oder CircoTherm Heißluft mit niederer Dampfunterstützung
- * Grillen (Überbacken) = Grill große Fläche

Sämtliche Inhalte, Fotos, Texte und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

© Franz Stolz