Geflügel Rezepte

Martinigans Mit Geflügelleberfüllung

Gattung: Geflügelgerichte

1		Junge Gans
		-a ca. 3 kg
		Salz
		Pfeffer

Garnitur

8		kleine Äpfeln

Füllung

4		Brötchen
		-a je 50 g
300	ml	Kräftige Hühnerbouillon
		Herz der Gans
		Leber der Gans
600	g	Geflügelleber
3	Essl.	Butter
2		Zwiebel
		-fein gehackt
		Majoran
		Basilikum
500	ml	Hühnerbouillon
100	ml	Apfelwein
8	Essl.	Preiselbeermarmelade
1		Bd. Petersilie
		-gehackt
3		Äpfel
2		Eier
2	Essl.	Cognac
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Majoran
2	Essl.	Rosmarin

Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen einreiben. Mit Folie bedecken und 1 Stunde im Kühlschrank stehen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten. Die klein geschnittenen Brötchen in heißer Bouillon einlegen. Gut ausdrücken und durch das Passevite treiben. Herz und Leber kurz in Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Petersilie hinein geben, 5 Minuten dünsten. Die geschälten und klein gewürfelten Äpfel 3 bis 4 Minuten mitdünsten. Herz und Leber fein schneiden, die gedünstete Füllmasse, das Brot, die verklopften Eier und den Cognac beigeben. Die Masse würzen und gut mischen. Die Füllung in den Gänsebauch stopfen und die Öffnung mit Küchenfaden zunähen. Die Gans mit dem Rücken nach unten in eine große Kasserolle oder auf einen Blech mit Rand legen. Die Gans in den auf 240 Grad C vorgeheizten Ofen schieben. Nach 5 bis 10 Minuten mit 4/5 vom heißen Bouillon begießen und bei 220 Grad C während 90 Minuten schmoren lassen. Wird die Gans auf dem Blech gebraten, kann man sie mit doppelt gefalteter Alufolie bedecken. Den Deckel oder die Folie abnehmen und die Hälfte des inzwischen ausgetretenen Fettes abschöpfen. Die Gans im eigenen Fett etwa 1 Stunde bei 180 Grad C weiter braten. Von Zeit zu Zeit vom Bratfett etwas abschöpfen und durch die restliche heiße Bouillon ersetzen. Die Äpfel ungeschält mit dem Ausstecher entkernen. Eine Viertelstunde vor dem Ende der Bratzeit zur Gans legen und mitschmoren lassen, bis sie weich sind. Die Gans auf einer großen Platte anrichten, die Äpfel dazulegen und mit Preiselbeerkonfitüre füllen. Die Sauce nochmals entfetten. Apfelwein zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Pikant abschmecken. Durch ein Sieb passieren und nach Belieben etwas frische Butter unter die Sauce schlagen.