

Weihnachten Rezepte

Gebackene Gans auf Wirsinggemüse und Schupfnudeln

Gattung: Geflügel, Backen, Weihnachten

1	Teel.	Meersalz, jodiert	250	ml	Brühe, Rotwein oder Wasser
4	Prisen	Pfeffer, gemahlen	1	Teel.	Maismehl
3	Prisen	Nelke, gemahlen (evtl. mehr)	250	ml	Orangensaft
2	Prisen	Muskatnuss, gerieben	2	Essl.	Preiselbeeren
1/2	Teel.	Paprikapulver, mild	1	Teel.	Senf, mittelscharf (evtl. - mehr)
1/2	Teel.	Senfpulver oder 1 Ei Senf, - mittelscharf und 1 Ei - Rapskernöl	300	g	Wirsing, in Steifen oder - Rauten geschnitten
1	kg	Gänsebrust oder - Gänseschenkel	100	g	Karotte oder Kürbis, in - Würfel geschnitten
50	g	Zwiebel, grob gewürfelt	10	g	Butter
50	g	Karotte, Pastinake oder - Sellerie und - Lauch, grob geschnitten	1/2	Teel.	Meersalz, jodiert
			1	Prise	Pfeffer, gemahlen
200	g	Gänseknochen bzw. - abschnitte (ca.)	600	g	Kleine Schupf- bzw. - Fingernudeln
1		Orange mit Schale, grob - gewürfelt	10	g	Butter
			1/2	Teel.	Kräutersalz

Für die Gans eine Gewürzmischung herstellen. Dazu alle Würzzutaten ermengen, die Gans damit würzen und auf ein Backofengitter legen. Darunter wird ein tiefes Backblech (Fettpfanne) geschoben, in dem Zwiebeln, die restlichen Gemüse, Orange und Flüssigkeit vermengt werden. Die Gänse bei 160 °C etwa 1 Stunde bei Heissluft backen. Nach der Backzeit die entstandene Sauce vom tiefen Backblech durch ein Haarsieb in einen Topf giessen und aufkochen. Die Hälfte des Fettes mit einem Schöpflöffel abschöpfen. Nun Maismehl mit Orangensaft vermengen, in die kochende Sauce giessen und 3-4 Minuten kochen lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Senf und eventuell weiteren Würzzutaten abschmecken. Den Wirsing und die Karotten mit wenig Wasser andünsten bzw. dämpfen und anschliessend mit Butter und den Würzzutaten abschmecken. Die Schupfnudeln in Butter schwenken und mit Kräutersalz verfeinern. Zum Schluss das Gemüse anrichten, die Gänsebrust bzw. die Gänsekeule aufgeschnitten anlegen, mit Sauce übergiessen und den Schupfnudeln servieren.