

Rezepte

Knuspriger Almeröder Gänsebraten aus dem Buchenrauch mit Rosenkohlblättern, gebratenen Klößen und Pflaumensauce

von Christian Koch, Hotel Restaurant Pempel, Großalmerode

Zutaten

- 1 Gans, ca. 5 kg

Für den "Gänselack"

- 2 EL Honig
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL süßer Senf
- Saft von einer Zitrone

Außerdem

- 1 kg Rosenkohl
- 150 g Butter
- 12 St. Hausgemachte Kartoffelklöße
- 1 Große Zwiebel
- 200 g Trockenpflaumen
- 0,2 l Cassislikör
- 0,2 l Portwein
- 0,2 l Pflaumenlikör
- Rosmarin, Thymian, Beifuß
- Salz, Pfeffer, Zucker

Rezepte

Zubereitung

Tags zuvor

Von der Gans die letzten zwei Flügelgelenke entfernen. Aus diesen zusammen mit dem Hals, Herz und Magen, Wurzelgemüsen und Kräutern einen Fond kochen.

Gans

Die Gans auswaschen gut abtropfen und mit Salz und Pfeffer gut von innen und außen würzen. Gefüllt wird sie mit Rosmarin, Thymian und Beifußzweigen.

Die Gans wird so auf den Grillspieß gesteckt und kommt so in den **kalten** Grill, die Rauchschrublade wird mit Buchenholzspänen (wer mag kann auch zerstoßenen Wachholder dazugeben) gefüllt. Jetzt erst den Grill anmachen und für 3 Stunden bei 140°C garen. Die „Gänselack“- Zutaten gut verrühren und damit die Ganz einpinseln, den Grill auf 230°C hochdrehen und die Ganz ca. 30 Minuten knusprig braten.

Rosenkohlblätter

Den Rosenkohl in Blätter zupfen, dazu den Strunk komplett entfernen und dann die einzelnen Blätter einfach vorsichtig auseinanderziehen. Diese werden in Butter gebraten mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen, sie sollen ruhig noch etwas bissfest sein.

Gebratene Klöße

Die Kartoffelklöße kochen, abtropfen lassen und kurz in schäumender Butter braten.

Pflaumen- Gänsesaucesauce

In zerlassenem Gäneschmalz die große Zwiebel anschwitzen, die getrockneten Pflaumen dazugeben, anrösten und mit dem Portwein, Cassislikör und Pflaumenwein 3x ablöschen (immer wieder auffüllen reduzieren lassen und bevor es anbrennt wieder ablöschen). Nun den Gänsefond dazugeben aufkochen lassen und die Sauce ca. 2 bis 3 Stunden reduzieren lassen. Jetzt die Sauce passieren und falls nötig mit etwas Mehlbutter binden.