



CORNELIA POETTOS WEIHNACHTSGANS

ZUTATEN:

Für die Gans:

1 küchenfertige Gans, 5 kg mit Innereien	125 g Niederegger Schichtnougat
200 g getrocknete Feigen	500 ml Geflügelbrühe
1 Bio-Orange	500 ml Apfelsaft
6 Schalotten	1 Bund Suppengemüse
2 EL Rosmarinnadeln	8 Backpflaumen
20 g Gänseschmalz	50 ml Bier
1 EL Majoran, gerebelt	1 TL Spekulatiusgewürz
1 TL Ras el Hanout (marokk. Gewürzmischung)	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Gänseschmalz und die Innereien aus der Gans herausnehmen. Die Gans waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Innen und außen mit 1 EL Salz einreiben.
2. Die Feigen entstielen, vierteln und in eine Schale füllen. Orangenschale darüber abreiben. Saft auspressen, die Feigen ca. 30 Minuten einweichen.
3. Gänseleber und Herz in Würfel schneiden. Hals und Magen grob zerkleinern. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Rosmarin fein hacken.
4. Ca. 30 g vom Gänseschmalz in einer Pfanne auslassen. Die Schalottenwürfel darin braun braten. Das geschnittene Herz und die Leber zugeben und anbraten. Rosmarin, Majoran und die Feigen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen.
5. Niederegger Schichtnougat auf der Haushaltsreibe grob raspeln und unter die Füllung mischen. Die Gans damit füllen und mit einem Holzspieß verschließen.
6. Die Flügel und Beine mit Küchenband zusammenbinden. Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen großen Bräter legen. Geflügelbrühe, Apfelsaft und 500 ml Wasser zugießen. Die zerkleinerten Gänsehals- und Magenstücke hineinlegen. Das Suppengemüse waschen, putzen und schälen. In kleine Stücke schneiden und in den Bräter geben. Backpflaumen zugeben.
7. Den Bräter in die untere Einschubleiste des Backofens schieben. Bei 180 Grad für ca. 90 Minuten braten. Die Gans umdrehen und weitere 90 Minuten bei 180 Grad braten. Zwischendurch das austretende Fett abschöpfen.
8. Bier und 1 TL Salz vermischen und die Gans in regelmäßigen Abständen damit bestreichen.
9. Den Bräter ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen. Die Gans auf ein Backblech legen und zurück in den Backofen schieben. Den Bratenfond mit Gemüse in einen Topf gießen. Das Fett vom Bratenfond abschöpfen. Aufkochen lassen und mit einem Pürierstab fein mixen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit Spekulatiusgewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce warm halten.
10. Den Grill einschalten und die Haut kurz kross braten. Die Gans aus dem Ofen nehmen und mit den Beilagen servieren.

