



# LÜBECKER GÄNSEBRATEN

## MIT APFELROTKOHL UND MARZIPANBUCHTELN

### ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1Std. 45 min. (ohne Koch-, Brat- und Ruhezeit)

#### Für den Rotkohl:

500 g Rotkohl	50 g Zucker
500 g rote Zwiebeln	2 EL Gänseschmalz
250 ml Rotwein	Meersalz
1 Bio-Orange	Pfeffer aus der Mühle
1 Gewürznelke	80 g Wildpreiselbeeren
5 Pimentkörner	80 g Apfelmus
5 Wacholderbeeren	

#### Für die Sauce:

1 kg Gänseklein	150 ml roter Portwein
je ca. 150 g Möhren und Knollensellerie	200 ml Rotwein
1 säuerlicher Apfel	1 l Hühnerbrühe
2 Zwiebeln	2 Stiele Majoran
2 EL Tomatenmark	Speisestärke nach Belieben

#### Für die Gans:

1 Freiland-Gans	Meersalz
(mit Hals und Innereien, ca. 4 kg)	Pfeffer aus der Mühle
3 kleine säuerliche Äpfel	je 1 Prise Muskatnuss, Nelke, Zimt und Piment
3 Zwiebeln	(oder 1/2 TL Quatre épices-Gewürzmischung)
1-2 Zweige getrockneter Beifuß	

#### Für die Buchteln:

200 g Mehl	2 EL Zucker
100 ml Milch	Pfeffer aus der Mühle
1/2 Würfel Hefe	je 1 Msp. geriebene Muskatnuss, Gewürznelken,
1 TL Zucker	Piment- und Zimtpulver
1 Ei	100 ml roter Portwein
1 Eigelb	50 g Lübecker Marzipan
5 EL flüssige Butter Salz	50 g geräucherte Gänsebrust ( in Scheiben )
2 Feigen	5 EL Butter für die Form
1 TL Thymianblättchen	Mehl für die Arbeitsfläche





## LÜBECKER GÄNSEBRATEN MIT APFELROTKOHL UND MARZIPANBUCHTELN

### ZUBEREITUNG:

#### Apfelrotkohl:

Am Vortag den Rotkohl putzen und die Zwiebeln schälen. Beides in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Den Rotwein dazu geben. Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Ein etwa 10 cm langes Stück Schale abschälen. Die Orange auspressen, den Saft und die Schale zum Rotkohl geben. Die Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben, verschließen und zufügen. Zugedeckt etwa 1 Tag marinieren. Am nächsten Tag die Rotkohl-Zwiebel-Mischung abtropfen lassen (Gewürzsäckchen und Orangenschale herausnehmen) und die Marinade auffangen. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Das Gäneschmalz und die Rotkohl-Zwiebel-Mischung zugeben und unter Rühren andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade, das Gewürzsäckchen und die Orangenschale wieder zugeben, etwa 1 Stunde köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen und die Orangenschale entfernen, die Preiselbeeren und das Apfelmus unterrühren, aufkochen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Sauce:

Flügel- und Halsstücke und das Gänseklein auf der Fettfangschale verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 30 Minuten anrösten, zwischendurch wenden. Herausnehmen, das Fett in eine Schüssel abgießen und die Gänsestücke etwas abkühlen lassen. Die Möhre, Sellerie, Apfel und Zwiebeln schälen und würfeln. In einem Topf 2 EL von dem aufgefangenen Gänsefett erhitzen und das Gemüse darin kräftig anrösten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Die gebräunten Gänsestücke zugeben. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und 5-10 Minuten einkochen lassen. Die Hühnerbrühe dazugießen, den Majoran dazugeben und alles etwa 1 Stunde köcheln lassen. Die Sauce durchsieben und nochmals auf die gewünschte Menge einkochen lassen. Nach Belieben mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden.

#### Gans:

Für die Gans den Backofen auf 225°C vorheizen. Die Gans waschen, das sichtbare Fett und die Innereien entfernen. Die Flügelspitzen und den Hals der Gans abschneiden und in Stücke hacken. In einem sehr großen Topf oder ovalen Bräter reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gans hineingeben und bei schwacher Hitze kurz unterhalb des Siedepunkts etwa 45 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Äpfel und Zwiebeln mischen, leicht salzen, pfeffern und die Gewürze untermischen. Die Beifußspitzen von den Zweigen streifen und untermischen. Die Gans innen salzen und pfeffern, die Füllung hineingeben und die Öffnung verschließen. Die Fettfangschale auf der untersten Schiene des Backofens einschieben und etwa 1 l des Kochsuds der Gans darauf geben. Die Gans mit der Brust nach oben auf den Rost legen und darüber einschieben. 1 Stunde bei 160°C, dann 1 Stunde bei 180°C und schließlich etwa 45 Minuten bei 200°C braten lassen, während der Bratzeit alle 30 Minuten mit Sud aus der Fettfangschale begießen.





## LÜBECKER GÄNSEBRATEN MIT APFELROTKOHL UND MARZIPANBUCHTELN

### **Buchteln:**

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Milch leicht erwärmen und die Hälfte davon in die Mulde gießen. Die Hefe hineinbröckeln und den Zucker unterrühren. Den Hefeansatz zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen. Dann die restliche Milch, das Ei, das Eigelb, die Butter und eine Prise Salz zur Mehlmischung geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Für die Füllung die Feigen waschen, den Stiel entfernen und die Früchte in Würfel schneiden.

Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Feigen mit dem Thymian dazugeben und andünsten. Etwas Pfeffer und die restlichen Gewürze hinzufügen.

Mit dem Portwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Gänsebrust in Würfel schneiden, dabei den Fettrand entfernen. Den Marzipan fein würfeln und mit der Gänsebrust unter die Feigen mischen. Die Feigenfüllung abkühlen lassen.

Die Butter in eine ofenfeste Form geben und im Backofen bei etwa 100°C schmelzen lassen. Die Form herausnehmen. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Scheiben schneiden. Jede Scheibe flach drücken und etwas Feigen-Marzipan Füllung darauf geben.

Den Teig darüber zusammendrücken und die Buchteln rund formen.

Die Buchteln nacheinander in die Form geben und in der flüssigen Butter wenden. Dann mit der Teignaht nach unten nebeneinander setzen. Die Buchteln auf der mittleren Schiene in den nicht vorgeheizten Backofen geben und bei 180°C etwa 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form etwas abkühlen lassen.

### **Fertigstellung:**

Die Gans aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Den Sud entfetten und zur Sauce geben.

Die Gans mit der Sauce, dem Rotkohl und den Marzipan Buchteln servieren.

