

Wildgerichte

Wildgans



Eine küchenfertige Wildgans von ca. 3500 g reicht für 4-6 Personen. Trennen Sie zunächst Hals und Flügel ab und entnehmen Sie das Bauchfett. Dann eventuell nachrumpfen, Reste der Federkiele so gut es geht entfernen, abspülen und abtrocknen.

Nun bereiten Sie die Füllung vor. Dazu je 150 g Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzel, zwei Zwiebeln, und eine Lauchstange putzen und in Stücke schneiden. Einen Apfel (Boskop) schälen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel gerebeltem Liebstöckel und 2 Esslöffel gerebeltem Majoran überstreuen. Nun geben Sie noch geriebene Muskatnuß und einen Teelöffel Salz hinzu und mischen alles gut durch. Nun die Gans mit der Masse füllen und mit Küchengarn und Zahnstochern verschliessen.

Je ein Stück von der Sellerieknolle, Petersilienwurzel, Mohrrübe mit 8-10 Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt in einem zur Hälfte mit Wasser gefüllten Bräter geben und aufkochen.

Die Gans mit der Brust nach unten einlegen. Bei mittlerer Hitze 150 Minuten köcheln. Backofen auf 250° C vorheizen. Die Gans aus dem Sud nehmen, auf den Backofenrost mit untergeschobener Fettpfanne legen. Auf zweiter Schiene von unten in den Backofen geben und bräunen lassen ca 30-40 Minuten. Die Gans aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz sowie geriebener Muskatnuss und gerebeltem Majoran würzen.

Für die Sauce dünsten Sie in einem Stieltopf eine kleingeschnittene Schalotte mit etwas Butter an, geben zwei Teelöffel Mehl und einen Teelöffel Zucker hinzu und bräunen dieses unter ständigem Rühren. Wer möchte kann auch noch zwei kleingeschnittene Äpfel mit in die Sauce geben. Nun ziehen Sie ca 400 ml Brühe mit möglichst wenig Fett aus dem Bräter ab und geben diese dazu. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage empfehle ich rohe Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl (mit reichlich Äpfeln).

Als Getränk einen kräftigen Rotwein oder auch ein frisches Bier.

Guten Appetit