

Martinigansl mit Apfel-Rotkraut und glasierten Maroni

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Gans:
1 Bauerngans (ca. 4,5 kg)
Salz, Pfeffer, 1 TL Beifuß
2 säuerliche Äpfel
1 Zwiebel, 1 Bio-Orange
3 Zweige Thymian
250 ml Blaufränkisch
500 ml Geflügelfond
800 g kleine festkochende Erdäpfel
20 g kalte Butter

Rotkraut:
1 kg Rotkraut
250 ml Rotwein
200 ml naturtrüber Apfelsaft
2 EL Rotweinessig
2 EL Zucker
1 rote Zwiebel, 1 Apfel
2 EL Gänseschmalz
3 EL Preiselbeeren
1 Zimtstange, 2 Nelken,
1 Lorbeerblatt

Maroni:
300 g Maroni (vorgegart)
1 EL Zucker
20 g Butter

Zubereitung:
Am Vortag das Rotkraut vierteln, den Strunk entfernen und fein hobeln. Mit Rotwein, Apfelsaft, Essig, Zucker und einer Prise Salz vermengen und zugedeckt über Nacht kühl marinieren.

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gans innen und außen kalt abspülen, trocken tupfen, überschüssiges Fett entfernen. Innen kräftig mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen. Äpfel, Zwiebel und Orange grob schneiden und mit dem Thymian in die Gans füllen. Die Haut außen salzen und unter den Flügeln sowie an den Keulen mehrmals mit einer Nadel einstechen, ohne das Fleisch zu verletzen, damit das Fett austreten kann.

Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen, 250 ml Wasser angießen und eine Stunde braten. Wenden, Blaufränkisch und Fond angießen und weitere 2 bis 2½ Stunden garen, dabei etwa alle 20 Minuten mit dem Bratensaft übergießen. Nach der Hälfte der Zeit die geschälten, halbierten Erdäpfel rund um die Gans in den Bratensaft legen. Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht bewegen lassen (Kerntemperatur in der Keule ca. 85 °C). Zum Schluss den Ofen auf 220 °C stellen, die Haut mit kaltem Salzwasser bestreichen und 10 bis 15 Minuten knusprig braten.

Inzwischen für das Rotkraut Zwiebel und Apfel fein schneiden und im Gänseschmalz glasig anschwitzen. Das Rotkraut samt Marinade, Gewürzen und Preiselbeeren zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze rund eine Stunde weich dünsten. Gewürze entfernen und mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

Für die Maroni den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren, Butter und Maroni zugeben und unter Schwenken glasieren. Den Bratensaft abseihen, entfetten, auf etwa die Hälfte einkochen und mit der kalten Butter binden.

Anrichten:
Die Gans kurz rasten lassen, tranchieren und mit Rotkraut, Maroni, Erdäpfeln und Sauce anrichten.

Weintipp:
Blaufränkisch 2023 von Judith Beck – saftige Frucht, feine Würze. Eleganter: Pinot Noir Tradition 2024 von Pflüger. Für Weißweinfreunde: Edition Weinzeit Grüner Veltliner 2024.

Bon appétit