

Odenwälder Gänsebraten im Honiglack

Rezept von Armin Treusch, Treuschs Schwanen, Reichelsheim

Zutaten:

1 Gans ca. 4,5 kg
3 EL Preiselbeerkompott
0,1 l Rotwein
0,3 l braune Grundsoße
300 g Esskastanien
3 Äpfel
2-3 EL Honig
2-3 EL Apfelsaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die äußere Schale der Esskastanien entfernen. Diese dann kurz in kochendem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und in Würfel schneiden. Die Gans auswaschen und trockenlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Esskastanien und Äpfeln füllen.

Die Gans in einen entsprechenden Bräter setzen und mit 1 Liter Wasser angießen. Bei 180°C in den Ofen schieben. Nach ca. 1,5 Stunden sollte das Wasser verdampft sein, eventuell noch einmal nachgießen. Danach die Gans bei trockener Hitze knusprig braten. Entweder Temperatur erhöhen oder den Dampfzug ganz öffnen. Ist die Gans größer oder ist absehbar, dass sie in der angegebenen Zeit nicht weich wird, muss die Temperatur reduziert und die Garzeit verlängert werden. Honig und Apfelsaft verrühren. Ca. 20 Minuten vor Schluss wird die Gans damit eingepinselt. Eventuell auch zwei Mal einstreichen.

Die Gans herausnehmen, zerteilen und auf einer Platte anrichten. Das Gänseschmalz des Bratenansatzes abschütten. Den Bratenansatz mit Rotwein und brauner Soße verkochen. Preiselbeerkompott zugeben und abschmecken.