

Gänseragout jiddische Art

Beginne 4 Tage davor. Kaufe eine Weidegans.



Tag 1

Entnimm der Gans die Leber, lege diese in eine Schüssel und bade sie in **Cognac** bis zur Weiterverarbeitung.

Zerteile die Gans in Stücke: Bruststücke, Die Keulen lege beiseite in den Kühlschrank.

Schneide überschüssiges Fett ab und lasse dieses bei mittlerer Temperatur und **einem Zweig Rosmarin** in einen Topf schmelzen. Danach gieße das Fett durch ein Sieb in ein Gläschen mit Deckel. Das ist dein Gänsefett zur Weiterverarbeitung(Kühlschrank).

Aus 4 EL Gänsefett und **6 EL Mehl** bereite eine Mehlschwitze, stelle auch diese beiseite. (Kühlschrank)

Aus dem Rest der Gans mache Gänseklein für die Suppe:

Kopf, Hals, Füße, Flügel, Magen, Herz von der Gans und den Rücken, die Brustknochen.

Aus dem Gänseklein koche eine Suppe:

Bringe Wasser in einem großen Topf zum Kochen, gib das Gänsklein hinzu.

Lasse die Suppe aufwallen, nimm aufsteigenden den Schaum ab, schalte auf mittlere bis kleine Hitze.

Füge hinzu **2-3 Zehen Knoblauch, wenig Salz, 1 Tasse Suppengrün** geputzt (**Sellerie, Peterwurz, Lauch, gelbe Rübe, Karotten**), **1 Zwiebel in der Schale 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 5-6 Petersilienstenge, 3 Nelken, 5 Pimentkörner.**

Lasse die Suppe ca 4 Stunden köcheln, gieße sie danach durch ein feines Sieb ab. Karotten, Sellerie, Rüben, sowie Magen und Herz nimm zur Seite, Fleisch löse von den Knochen des Rückens, der Brust. und bewahre alles im Kühlschrank auf. Die Suppe lasse ebenfalls gut abkühlen, dann stelle sie in den Kühlschrank.

Die Gänsebrüste schneide an der Hautseite kreuzweise ein, reibe die Brüste gut ein mit **Majoran** und **Salz**. Brate die Brüste ohne Fett zuerst auf der Hautseite bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit dickem Boden. Das Fett fange auf und gieße es zu deinem ausgelassenen Fett ins Glas. Wende die Gänsebrüste, brate sie rundum an. Nimm sie aus der Pfanne, wickle sie in **Alufolie** fest ein und lege sie in eine Kasserole. Stecke einen Bratenthermometer in eine der Brüste und gare sie im Rohr bei 180°C Ober-/Unterhitze bis 78°C Kerntemperatur. Nimm die Brüste aus der Kasserole, lasse sie Abkühlen und rasten, lege sie in den Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung.

Die Gänsekeulen würze gut mit **Salz und Pfeffer**, bewahre sie im Kühlschrank auf bis zur Weiterverarbeitung.

2. Tag

Nimm die Suppe aus dem Kühlschrank, nimm das Fett ab und füge es dem Gläschen mit dem Fett hinzu.

Das Gänsefett stelle in ein Wasserbad und bringe es zum Schmelzen.

Die Gänsekeulen lege in eine passende Kasserole mit Deckel, sie sollen eng aneinander liegen. Spicke **eine Zwiebel** mit **Nelken** und lege sie hinzu, sowie eine halbe, **quer geteilte Knoblauchknolle** und ein **Lorbeerblatt**. Begieße alles mit dem zerlassenen Gänsefett und eventuell zusätzlich Sonnenblumenöl. Die Keulen müssen vollständig mit Fett bedeckt sein. Nun schließe die Kasserole mit **Frischhaltefolie** und dem Deckel. Stelle sie ins Rohr bei 100°C für 12 Stunden. Danach nimm sie heraus, öffne die Kasserole nicht, lasse sie einfach über Nacht abkühlen. In der Früh stelle sie in den Kühlschrank.

3.Tag

Die Gänseleber zerhacke fein mit einem scharfen Messer. Mische **die gleiche Menge Brösel, fein gehackte Zwiebel und eine kleine Knoblauchzehe, 1 Ei, 2 EL fein gehackte Petersilie, Salz** hinzu. Forme Walnuss- große Bällchen. Koche diese in Salzwasser auf und lasse sie für 10 Minuten bei mittlerer Hitze darin ziehen. Nimm sie dann aus dem Wasser und bewahre sie im Kühlschrank auf.

Schäle **2 größere Apfel**, viertele sie und entferne das Kerngehäuse. Dünste die Apfelspalten mit ein **wenig Wasser und 1 EL Zucker, einer Zimtstange und 2 Nelken** in und dem **Saft einer halben Zitrone**. Bewahre sie im Kühlschrank auf.

4. Tag

Nimm die Keulen aus dem Fett, löse das Fleisch von den Knochen und schneide es in mundgerechte Stücke. Magen und Herz der Gans würfle klein, ebenso das Fleisch der Suppenknochen.

Kurz vor dem Servieren dünste **1 feingehackte Zwiebel** in **1 EL Öl** in einem größeren Topf weich. Die Mehlschwitze füge nun hinzu, ebenso **5-6 Safranfäden**. Gieße mit angemessener Menge Suppe auf und lasse alles aufwallen. Koche diese Suppe nun unter ständigem Rühren für 2 Minuten. Füge das Fleisch hinzu.

Die Gänsebrüste nimm aus der Folie und schneide sie in dünne Scheiben. Richte sie mit den in Scheiben geschnittenen Apfelspalten dekorativ an und serviere sie als Beilage mit **Sauerteigbrot** zum Ragout.

Vor dem Servieren erwärme auch die Leberknödel im Ragout. Serviere in tiefen Tellern mit **frischer Petersilie**.