

Keine Angst vor der Gans

Zutaten: 1 Gans (4–4,5kg schwer), 4 Bratäpfel, 3 große Gemüsezwiebeln, 1 Strauß getrockneter Beifuß, schwarze Pfefferkörner, kräftiger Rotwein, Salz und Pfeffer, Küchengarn



Für einen richtigen Schmaus mit Gästen ist der Gänsebraten perfekt. Er braucht nur drei Dinge, um zu gelingen: Ein Tier, das gut und gesund aufgewachsen ist, ausreichend Zeit und das passende Rezept.

Die perfekte Gans für den Braten – die muss für Christof Geier eine glückliche Gans gewesen sein. Sachlich heißt das, das Tier durfte sein Leben im Freien verbringen. „Dann hat es mehr Bindegewebe, die Fettschicht ist dünner als bei Stalltieren, das Fleisch ist aromatischer.“ Für Berührungssängste mit dem großen Vogel gibt es, so Geier, auch bei unerfahrenen Hobbyköchen keinen Grund. Üblicherweise ist die Gans ausgenommen und gerupft. Der Inhaber und Küchenchef von „Christofs Restaurant“ in der Kölner Altstadt zeigt, wie die Martinsgans auch zu Hause perfekt gelingt. Ganz einfach. Nur die Zeit muss man sich nehmen.

[Äpfel und Zwiebel für die Füllung] „Das optimale Gewicht einer Gans für vier Personen ist vier bis viereinhalb Kilogramm. Sie sollte frühestens drei Tage nach dem Schlachten zubereitet werden, dann ist das Fleisch entspannt. Ich fülle die Gans ungern mit einer Kloß-Masse, die später dazu serviert wird. Ich finde, sie zieht zu viel Saft aus dem Fleisch und die Brust wird zu trocken. Deshalb gibt es bei mir nur Äpfel, Zwiebel, Pfeffer und Beifuß als Füllung, die aber nachher nicht gegessen wird. Das Fleisch behält so Feuchtigkeit und bekommt ein feines Aroma.“

Ich heize den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vor. Dann wird das Tier innen und außen abgespült und trockengetupft. Ich trenne Hals, Flügel und Füße am Gelenk mit einem schweren Messer ab und entferne das Bürzelfett. Ich zupfe die restlichen Federkiele, das geht gut mit einer kleinen Elektrozange. Dann wird die Gans innen gesalzen. Für die Füllung zerteile ich Zwiebeln und Äpfel ganz grob. Stiele und

Kerngehäuse bleiben dran, denn da ist viel Geschmack drin. Mit ihnen, dem Beifuß und einer kleinen Hand voll Pfefferkörner fülle ich die Gans lose zu 90 Prozent.

Freilandgänse haben aromatisches Fleisch

Um sie zu binden, messe ich mit der Schnur viermal die Länge vom Tier, das reicht. Die Gans liegt mit der Brust nach oben, dann binde ich die Knöchel zusammen, die Schnur wird auf beiden Seiten zwischen Schenkel und Karkasse entlang über die Flügel – jetzt wenden – auf den Rücken geführt, dort werden die Fäden gekreuzt, das Tier wieder zurückgedreht und über dem Halsende geknotet. Den ersten Knoten binde ich dreistatt nur zweimal und ziehe ihn fest über dem Ende der Brust. So kommt die Ofenhitze auch gut zwischen Karkasse und Keule.

Die Abschnitte außer den Füßen gebe ich mit der übrigen Fülle in einen Bräter. Jetzt salze ich die Gans von außen, und dann kommt sie bei 100 Grad für 1,5 Stunden in den Ofen. Ich bin ein Verfechter dieser niedrigen Temperatur zu Beginn der Garzeit, so kann das Fett vollständig ausbraten, und ich muss nicht in die Haut einstechen. Das mache ich nie, denn dann läuft auch der Zellsaft aus, und das Fleisch wird trocken. So öffnen sich die Hautporen langsam, das Fett tritt aus, und je mehr davon rausgeht, desto knuspriger wird die Haut. Gleichzeitig werden die Säfte von der unverletzten Haut im Fleisch gehalten. Das funktioniert ganz wunderbar.

[Der Grill bräunt zum Schluss] Die Gans muss immer wieder, ich sage so alle 15 Minuten, mit dem austretenden Fett übergossen werden. Zum ersten Mal ist dafür ungefähr nach einer Stunde genug Flüssigkeit ausgeschwitz. Nach anderthalb Stunden erhöhe ich die Temperatur auf 130 bis 150 Grad und lasse die Gans weitere zwei Stunden garen. Immer wieder mit dem Fett begießen – das darf man nicht vergessen. Ist die Gans 15 Minuten vor Ende der Garzeit noch zu blass, kann man die Temperatur nochmal auf 180 Grad erhöhen oder den Grill anstellen, damit die Haut bräunt.

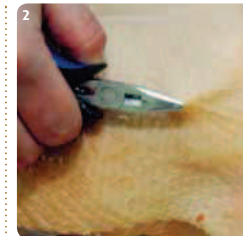
Prüfen kann man, ob das Fleisch gar ist – und jetzt piekse ich doch einmal – indem man relativ weit unten am Schenkel einsticht. Ist die Flüssigkeit, die austritt, noch rötlich, braucht die Gans noch etwas. Ist der Saft klar, ist das Fleisch gar. Dann die Gans aus dem Bräter nehmen, bei 80 Grad im Ofen warm halten, und den Bräterinhalt in ein Sieb gießen, damit das meiste Fett abgeht. Die Zutaten wieder in den Bräter geben, auf dem Herd anbraten, eine dreiviertel Flasche kräftigen Rotwein angießen, und die Röststoffe abkochen. Wichtig ist, dass der Wein einmal richtig aufkocht, dann verfliegt die Säure, und die Sauce wird aromatischer. Dann einen halben Liter Wasser angießen und um die Hälfte einkochen lassen. Alles durch ein Spitzsieb gießen, die festen Zutaten dabei ausdrücken, und die Sauce erneut aufkochen. Bleibt sie zu flüssig, kann zusätzlich mit etwas Mondamin gebunden werden. Schließlich schmecke ich noch mit Salz und Pfeffer ab. Zu Gans passen klassisch Kartoffelklöße, Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Kürbis-Chutney.“



BILDER: THINKSTOCK.COM

Erst sorgte Christof Geier in der „Sonne“ in Much für kulinarische Freude, sein neues „Christofs Restaurant“ liegt in der Kölner Altstadt. Für uns zeigt Christof Geier Schritt für Schritt, wie der Gänsebraten gelingt.

1 Hals, Füße, Flügel und Bürzelfett werden mit einem schweren Messer abgetrennt. | 2 Wenn noch Federkiele da sind, lassen sie sich gut mit einer kleinen Elektrozange aus der Haut ziehen. | 3 Die Gans wird lose zu 90 Prozent gefüllt. Was von der Füllung übrig bleibt, kommt in den Bräter. | 4 Um die Gans zu binden, wird mit der Schnur viermal die Länge des Tieres abgemessen, das reicht. Wenn die Schnur zwischen Keule und Karkasse entlanggeführt wird, kommt die Hitze dort besser hin. | 5 Abschnitte (ohne Füße) und übrige Füllung kommen in den Bräter. Die Gans mit Brust nach oben darauf. Jede Viertelstunde muss die Gans im Ofen mit dem austretenden Fett übergossen werden. | 6 Die Garprobe: Mit einer Fleischgabel sticht man unten in die Keule. Tritt klare Flüssigkeit aus, ist die Gans gar.



„Ich bin ein Verfechter der niedrigen Temperatur zu Beginn der Garzeit, so kann das Fett vollständig ausbraten.“

CHRISTOF GEIER,
„CHRISTOFS RESTAURANT“

