

Rheinische Martinsgans



Zutaten (6 Portionen)

1 Gans mit Herz und Leber
175 g durchwachsener Speck
200 g getrocknete Aprikosen
250 g Backpflaumen ohne Stein
5 Zwiebeln
1 Stange Porree
1 kleine Knollensellerie

50 g Butter
200 g Petersilienwurzel
4 EL gehackte glatte Petersilie
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
Mehl, Salz und Pfeffer
Holzspießchen

Zubereitung

1. Innereien und Fett aus der Gans herauslösen. Die Gans waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Innereien putzen und waschen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Für die Füllung das Trockenobst kleinschneiden und Speck und Gänseleber würfeln. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Speck- und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Petersilie hinzugeben und Trockenfrüchte und Gänseleber unterrühren. Thymian und Rosmarin waschen und trocken. Die Blätter vom Stiel zupfen und unter die Füllung mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Füllung in die Gans geben und diese mit Holzspießchen verschließen. Den Vogel mit dem Rücken nach unten auf eine Fettpfanne legen und die Brusthaut mit einer Nadel einstechen. Das Gemüse putzen, waschen und ebenso wie das Gänseherz kleinschneiden. Herz und Gemüse um die Gans herum auf die Pfanne legen und mit 150 ml heißem Wasser angießen.
5. Die Fettpfanne in den Backofen schieben und die Gans ca. 3 Stunden bei 200 °C braten. Währenddessen die Gans wiederholt begießen. Etwa 45 Minuten vor dem Ende der Bratzeit die Temperatur auf 225 °C erhöhen.
6. Die fertig gegarte Gans auf einem Rost wieder in den Ofen schieben, darunter ein Backblech platzieren. Für die Sauce den Inhalt der Fettpfanne entfetten und in einen Topf geben. Die Röststoffe in der Fettpfanne mit 250 ml Wasser lösen und dazugeben. Das Ganze aufkochen, durchsieben und mit Mehl binden. Noch etwa 5 Minuten kochen lassen.
7. Die Gans tranchieren und mit Rotkohl und Klößen servieren.