

# Das Geheimnis der Weihnachtsgans

**Rezepte** In einer losen Serie stellen wir verschiedene Gerichte vor. Und weil ja bald Weihnachten ist, gibt's eine Gans

VON CORDULA HOMANN

**Finningen** Jürgen Brugger könnte auch ein Zen-Meister sein. Der 50-Jährige bewegt sich schnell, aber ruhig durch seine Küche. Ein Handgriff folgt auf den anderen, dennoch wirkt es nie gehetzt, im Gegenteil. „Das geht jetzt schnell“, sagt er. Schwenkt die Gänseleber samt Apfelscheiben noch mal in der Pfanne, während die Klöße in einem großen Topf kochen und die Gans im Ofen liegt. Dann wird die Leber nebst Apfel und frischen Röstzwiebeln drapiert. „Die Leber darf man nicht totbraten“, erklärt der 50-Jährige. „Ist sie innen noch rosa, ist sie saftig.“ Karl Bawidamann und Josef Frank sind begeistert. Die beiden sind Stammgäste, kegeln immer schon im Finninger Schlössle und fühlen sich auch in der Küche nicht fremd. An Ort und Stelle wird die Vorspeise, verfeinert mit einem Tick Trüffelöl und mit Granatapfelkernen garniert, verspeist; Brugger hat die beiden zum Pressetermin eingeladen, schließlich muss jemand essen, was da Feines gekocht wird.

Wenige Minuten später holt Jürgen Brugger die Gans aus dem Ofen. Drei Stunden hat das junge Geflügel aus Regensburg dort verbracht. „Man rechnet eine Dreiviertelstunde pro Kilo“, erklärt Brugger. Er brät stets noch junge Gänse, insgesamt rund 50 Stück im Jahr. Auch für den ersten Weihnachtsfeiertag haben sich in Finningen schon viele Gäste angemeldet, um den Tag mit einer Schlössle-Gans zu feiern.

Die Klöße hat Brugger noch vor der Leber bearbeitet: Aus einem Teig aus Kartoffeln, Mehl und Salz formt er die Kugeln und lässt sie 15 Minuten sieden. Dann wird Zucker karamellisiert, etwas Butter dazu und das frische Blaukraut hineingelegt. Das Kraut ist am Vortag gehobelt und gesalzen worden und war über Nacht kühl gestellt. Der Bratapfel mit einer Marzipan-Mandel-Haselnusscreme-Füllung ist auch schon fertig. „Den gibt es zum Dessert“, sagt Brugger. Aber nicht nur.

Denn genau solche Bratäpfel steckt der Koch auch in seine Gänse. Zwei Stück pro Gans, noch etwas Salz und Pfeffer, mehr brauche es nicht. Der Bratensaft wird im Ofen aufgefangen, das Fett mit einer Kelle abgeschöpft. Aus dem Saft rührt Brugger eine Soße an, wirft kleine Apfelspalten und etwas Butter in das Blaukraut und erzählt von seiner Meisterprüfung. Auch da war der



Jürgen Brugger, Küchenmeister und Chef des Finninger Schlössles, verrät uns sein Rezept für eine gelungene Weihnachtsgans. Fotos: Homann

junge Mann so entspannt, dass er mit den Prüfern erst mal Weißwürste aß, einem anderen Prüfling beim Kochen half und sich selbst während der Prüfung Pfannkuchen nebenher machte, „damit ich etwas zu essen hab“. Dabei waren ihm direkt vor der Prüfung alle Zutaten erfroren. „Ich hab dann in Augsburg alles neu eingekauft und kam etwas zu spät zur Prüfung“, erzählt Brugger und lacht. Damals arbeitete er schon im Betrieb seiner Familie mit. Daher war das Kochen keine große Herausforderung.

Und auch in der Theorie tat sich der gelernte Betriebswirt leicht.

Die Gans wird jetzt vorsichtig mit einem Messer tranchiert. Die Klöße schwimmen oben im Topf und sind bereit für den Verzehr. Das Blaukraut wird neben Kloß, Gans und Bratapfel drapiert. Noch etwas von der feinen Soße drauf, und fertig ist das Festmahl. Und damit: Guten Appetit!

» Im Internet finden Sie das Rezept unter [www.schloessle.de](http://www.schloessle.de)



Die Weihnachtsgans, frisch aus dem Ofen.

## Das Rezept für die Weihnachtsgans von Jürgen Brugger

● **Junge Gans:** sechs bis acht Monate alt, vier bis fünf Kilogramm schwer, frisch von der Familie Lugeder aus Neuerding, für vier Personen.

Am Vorabend Gans mit Wasser abwaschen, mit Olivenöl einreiben, innen und außen mit Salz und weißem Pfeffer einmassieren, ein Sträußchen Petersilie und Spalten von einem Apfel in die Bauchhöhle geben. Die Keulen mit Küchengang zusammenbinden und die Gans kühl stellen.

● **Bratzeit** pro Kilo eine Dreiviertelstunde bei einer jungen Gans. Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen. Den Ofen auf Dampf einstellen und 15 Minuten dämpfen oder etwa 0,2l Wasser in den Bräter geben. Bei 160°C etwa drei Stunden, je nach Alter und Gewicht, braten. Stündlich mit dem eigenen Fett übergießen. Nach der Hälfte der Bratzeit die Gans wenden. Mit einer Küchennadel in die Keule stechen, ob die Gans gar ist. Danach den Ofen auf 200°C stellen und die Gans zehn Minuten bräunen lassen. Anschließend die Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Den Bratenansatz lösen und durch ein Sieb in ein Gefäß gießen. Das Fett abschöpfen.

● **Zuckercouleur herstellen:** Zucker karamellisieren lassen, Butterflocken dazugeben und mit dunklem Balsamico ablöschen. Den Bratensaft dazugeben, aufkochen lassen und die Soße nach Belieben abbinden. Die Gans zerteilen und anrichten.

● **Kartoffelknödel:** Ein dreiviertel Kilo geschälte Kartoffel, 1 Vollei, 150 g Kartoffelmehl, 1 TL Salz, 20 g Butter. Die Kartoffeln vierteln und im Salzwasser

weichkochen. In ein Durchschlagsieb geben, lauwarm und trocken durch die Kartoffelpresse drücken.

Mit dem Ei, dem Kartoffelmehl und dem Salz einen glatten Teig herstellen.

Die Masse auskühlen lassen und danach mit angefeuchteten Händen acht Knödel formen.

Einen großen Topf mit Salzwasser kochen lassen. Die Knödel hineingeben und etwa 15 Minuten sieden lassen.

Butter in eine Pfanne geben und fein gehackte Petersilie darin schwenken. Wenn die Knödel nach oben gestiegen sind, aus dem Wasser nehmen und mit der Butterpetersilie beträufeln.

● **Bratapfel** vier kleine rote Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Marzipanrohmasse mit Zimt, Haselnüssen und gerösteten Mandeln vermengen. Die Masse in die Apfelföhre pressen. Bei 180 °C Hitze 15 Minuten braten.

● **Samtiges Blaukraut** ein halbes Kilo heimisches Blaukraut, ein Apfel, 2 EL Zucker, 0,3l Wasser, 0,05l Himbeeressig, 20 g Butter. Das Blaukraut am Tag zuvor dünn hobeln, salzen und durchkneten. Zucker karamellisieren lassen, die Butter dazugeben und mit Himbeeresig ablöschen. Blaukraut in den Topf geben und mit Wasser auffüllen. 25 Minuten lang zugedeckt garen, anschließend den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Das glänzende Blaukraut in einem tiefen Teller anrichten. (dz)