

Zum Schlössle

Finningen

Restaurant-Hotel

Die Weihnachtsgans vom Schlössle Finningen mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel



Zutaten für die Gans

6-8 Monate alt, 4-5kg schwer, frisch von der Fam. Lugeder aus Neuerding, für 4 Personen

Kochanleitung

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 Küchengarn zusammenbinden und die Gans kühl stellen.

Bratzeit pro kg ca. $\frac{3}{4}$ Stunde bei einer jungen Gans.

Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen. Den Ofen auf Dampf einstellen und 15 min dämpfen oder ca. 0,2l Wasser in den Bräter geben. Bei 160° C ca. 3 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 10 min 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.

Zuckercolour 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.

Zutaten für die Kartoffelknödel

$\frac{3}{4}$ kg geschälte Kartoffel, 1 Vollei, 150g Kartoffelmehl, 1 TL Salz, 20g Butter

Kochanleitung

Die Kartoffeln vierteln und im Salzwasser weich kochen. In einen Durchlagsieb 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,



Zum Schlössle

Finningen

Die Weihnachtsgans vom Schlössle Finningen mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratäpfel

8 Knödel formen. Einen großen Topf mit Salzwasser kochen lassen. Die Knödel hineingeben und ca. 15 min sieden lassen. Butter in eine Pfanne geben und feingehackte Petersilie darin schwenken. Wenn die Knödel nach oben gestiegen sind, aus dem Wasser nehmen und mit der Butterpetersilie beträufeln.

Zutaten für samtiges Blaukraut

½ kg heimische Blaukraut, 1 Apfel, 2 EL Zucker, 0,3l Waser, 0,05l Himbeeressig, 20g Butter

Kochanleitung

Das Blaukraut 1 Tag zuvor dünn hobeln, Salzen und durchkneten. Zucker karamellisieren lassen, die Butter dazugeben und mit Himbeeressig ablöschen. Blaukraut in den Topf geben und mit Wasser auffüllen. 25 Minuten zugedeckt garen, anschließend den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Das glänzende Blaukraut in einem tiefen Teller anrichten.

Zutaten für Bratäpfel

4 kleine, rote Äpfel, Marzipanrohmasse, Zimt, Haselnüsse, geröstete Mandeln

Kochanleitung

Die Äpfel waschen. Das Kerngehäuse ausstechen. Marzipanrohmasse mit Haselnüssen, Zimt und gerösteten Mandeln vermengen. Die Masse in die Apfelröhre pressen.

Bei 180 °C Hitze, 15 min braten



Guten Appetit.

Ihr Jürgen Brugger

Restaurant Hotel „Zum Schlössle“

Am Schlössle 1 ▪ 89435 Finningen ▪ Telefon 00 49 (0) 90 74 40 78
www.schloessle.de ▪ zumschloessle@schloessle.de