



Fotos: Jennifer Mack

WILDE WEIHNACHT

VON WILDREBELLIN JENNIFER MACK



HAUPTGANG

Nicht Gans, nicht Ente — die Halbgans

ZUTATEN (4 P.)

- › Rostgans
- › tiefes Backblech
- › Pinsel
- › Rot- oder Glühwein
- › Thymian, frisch oder getrocknet
- › Nelken
- › Babykartoffeln (Drillinge)
- › Knoblauch
- › 2 TL Honig
- › Innereien
- › 2 Äpfel
- › 2 Schalotten
- › 1 rote Zwiebel
- › 3 EL gehackte Haselnüsse
- › 2 EL Creme fraîche
- › Zimt
- › Preiselbeeren 1 EL
- › 2 EL Aceto Balsamico Tradizionale

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

- › Die Rostgans trockentupfen. Innereien werden entnommen und in Stücke geschnitten. Anschließend die Äpfel, Schalotten und Zwiebel hacken und alles in eine Schüssel gegeben. Haselnüsse, Creme fraîche und Balsamico (möglichst dickflüssig) sowie die Preiselbeeren hinzugeben und vermengen. Nach gewünschter Intensität mit Zimt würzen.
- › Die Rostgans füllen, mit Zahnstochern verschließen, auf das Backblech legen und für 2,5 Stunden in den Backofen schieben. Restliche Füllung kann als Unterlage verwendet werden. Alle 30 min abwechselnd mit einer Kelle Wasser und Glühwein übergießen.
- › Kartoffeln vierteln und mit neutralem Öl auf ein zweites Backblech geben. Salzen und Thymian, Nelken und gehackten Knoblauch dazu geben.
- › Honig mit einer Prise Salz und 1 TL Thymian verrühren.
- › Die letzten 45 min Garzeit die Kartoffeln mit in den Ofen schieben und bei 20 verbleibenden Minuten zweimal im Abstand von 5 min mit dem Honig glasieren. Die Bratenflüssigkeit in einen kleinen Topf gießen und binden. Die Rostgans aus dem Ofen nehmen, öffnen und die Füllung in eine Schüssel geben.
- › Dazu passt Rotkohl.

