

Gans mit Nussbrot-Füllung

Zutaten für 8 Portionen:

1 Gans (ca. 4 kg; ausgenommen, aber mit Hals, Leber und Flomen)

300 g Nussbrot

300 g helles Kastenbrot

10 Stiele Basilikum

Salz

100 g Schalotten

100 g Butter

250 ml Milch

Muskat

1 Ei

1 Eigelb

400 g Zwiebeln

200 ml Apfelsaft

600 ml Gänsefond

2 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Für die Füllung das Nussbrot in kleine Würfel schneiden, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 110 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 bis 20 Minuten trocknen. Kastenbrot entrinden, ebenfalls in Würfel schneiden und auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei gleicher Temperatur und Schiene 15 Minuten trocknen. Die Brotwürfel in eine Schüssel geben.

2. Basilikumblätter in kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren, in einem Sieb abschrecken und gut ausdrücken. Schalotten fein würfeln. 20 g Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Milch zugießen, mit Salz und Muskat würzen und aufkochen lassen. Die Basilikumblätter in der Milch fein pürieren. Die Basilikummilch über das Brot gießen, locker unterheben und 30 Minuten ausquellen lassen. Restliche Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Ei und Eigelb zugeben, unterrühren und sorgfältig mit der Brotmassemischen.

3. Gans innen und außen mit Salz würzen, mit der Brotmischung füllen und die Keulen fest zusammenbinden. Zwiebeln fein schneiden, mit dem Apfelsaft und Fond auf ein Backblech geben und auf dem Backofenboden unter die Gans schieben. Gans auf dem Rost im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei 160 Grad 3 Stunden garen, dabei öfter mit dem Fond begießen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Backblech mit dem Fond vorsichtig aus dem Backofen nehmen. Fond mit Zwiebeln durch ein Sieb in einen Topf streichen und das Backblech wieder unter die Gans schieben. Den Fond in einer Fettkanne entfetten. Fond ohne Fett in einen Topf gießen, einmal aufkochen und mit der in wenig Wasser angerührten Stärke binden. Nach Geschmack mit 4-5 EL Gänsefett würzen. Eventuell leicht nachwürzen.

4. Gans aus dem Ofen nehmen, Keulen und Brüste vom Knochen lösen und warm stellen. Die Rippenknochen mit einer Geflügelschere durchschneiden, den Brustkorb nach oben aufbrechen und die Füllung herausnehmen.