



OH DU FRÖHLICHE SCHLEMMERZEIT...

*Unverhofft kommt das Fest für alle Sinne.
Und jedes Jahr die Frage: »Was essen wir?«
Es war ein gutes Jahr 2006.
Wir gönnen uns was Gutes:*



Rezept und Foto: Fuchs Gewürze

Gänsebraten mit Pastinaken-Mus (6 Portionen)

Zutaten:

1 frische, küchenfertig vorbereitete Gans
(ca. 3,5 kg)
Salz, Pfeffer-Gewürzmischung aus dem großen
Gewürzsoriment von Fuchs Gewürze
1 TL Beifuß gemahlen
1 gestr. EL Thymian gerebelt
2 Quitten, 4 mittelgroße Möhren, 1 Stange Lauch

Für das Pastinaken-Mus:

500 g Pastinaken, 1 EL Instant-Gemüsebrühe
1 Becher Sahne (= 200 g), 80 g gehackte Mandeln
Salz, Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Sauce:

1/8 Liter trockener Weißwein,
1 Becher Sahne (= 200 g)
evtl. dunkler Saucenbinder,
100 g ganze, geröstete Mandeln

Zubereitung:

Die Gans waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz, Pfeffer, Beifuß und Thymian einreiben. Quitten und Möhren schälen, Lauch putzen, alles waschen, grob würfeln und in die Gans füllen. Die Öffnung mit Küchengarn zubinden, die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter geben. Ein Viertelliter Wasser angießen und Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Gans abgedeckt ca. 90 Minuten braten (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad). In der Zwischenzeit für das Pastinaken-Mus Pastinaken schälen, grob würfeln, in aufgelöster Gemüsebrühe zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten garen. Pastinaken pürieren, mit Sahne und gehackten Mandeln verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haut der Gans mehrmals einstechen, ein Viertelliter Wasser nachgießen, die Gans umdrehen und weitere 60 Minuten abgedeckt braten. Zwischendurch mit dem Bratensaft übergießen. Ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und die Temperatur auf 220 Grad/Stufe 5 hochschalten. Die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen, damit sie schön knusprig wird. Die Gans warmstellen, den Bratenfond in einen Topf gießen, das Fett abschöpfen, Weißwein und Sahne angießen. Nach Wunsch mit Saucenbinder andicken, mit den Gewürzen pikant abschmecken und die ganzen Mandeln dazugeben. Pastinaken-Mus nach Wunsch mit in Butter geschwenkten Romanescoröschen, der tranchierten Gans und Sauce anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Bratzeit: ca. 2 Stunden 30 Minuten

Pro Portion kJ/kcal: 7943/1897 • EW: 76,8 •

F: 167,0 g • KH: 17,0 g • BE: 1,0

Nutella Magic (4 Portionen)

Zutaten:

100 g Nutella, 1/2 Becher Sahne (= 125 ml), 50 g Zucker, 200 g Mascarpone, 200 g Vanillejoghurt, 4 Blatt Gelatine, 1 rotschaliger Apfel, 200 g Vanillesauce (fertig zu kaufen)

Zubereitung:

Mascarpone mit Vanillejoghurt und Nutella verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen, auflösen, unter die Creme rühren, die Sahne unterheben und ca. zwei Stunden kühl stellen. Apfel waschen, putzen und in Spalten schneiden. Zucker karamellisieren, Apfelspalten darin wenden. Creme in Nocken abstechen, mit Vanillesauce und Apfelspalten anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Pro Portion kJ/kcal: 2472/594 • EW: 9,9 g •

F: 42 g • KH: 44 g • BE: 3,6