

Das BUNTE Küchen-Kabinett



HANS JÖRG BACHMEIER

Dass der Niederbayer **Hans Jörg Bachmeier**, 57, seine Weihnachtsgans in der Heimat besorgt, versteht sich von selbst. Auf dem Hof seines Vertrauens stand er schon als Kind an der Hand seines Vaters. Für das Fest



Bachmeiers
Weihnachtsgans
mit Selleriesalat

muss es eine frische Gans sein, da führt für ihn kein Weg vorbei. Tradition hat auch seine Beilage, der Sellerie-Apfel-Salat. Der Knollensellerie (ca. 500 g) wird in Salzwasser weich geköchelt, geschält und in mundgerechte Stücke zerteilt. Dazu kommen

Schnitze von einem Apfel (gewaschen, mit Haut), angemacht wird der Salat mit 3 EL Weißweinessig, 100 ml Pflanzenöl, etwas Zucker, Salz und Pfeffer, die Blätter vom Selleriegrün werden untergehoben. Und zur Knuspergans gönnt sich der Koch einen kräftigen deutschen Spätburgunder. Den freilich bezieht er gerne aus Baden.

JEDE WOCHE EIN ANDERER PROFI AM HERD

Domenico Gentile * Tanja Grandits
* Maria Groß * Sarah Henke * Meta
Hiltebrand * Johannes King * Johann
Lafer * Claus-Peter Lump * Nelson
Müller * Anton Schmaus



Gans mit Sauce und
der aufgeschnittenen
Füllung

**Knuspriger
Klassiker**

Gefüllte Weihnachtsgans

ZUTATEN FÜR 6 – 8 PERSONEN

- 1 Gans (3–4 kg, mit Innereien) • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 250 g Semmeln vom Vortag
- 150 ml Milch • 50 g Petersilie • einige Stiele Beifuß • 5 Maronen, gegart und geschält • 50 g Butter • 3 Eier • Schalenabrieb von 1 Zitrone • frisch geriebene Muskatnuss
- 3 Zwiebeln • 2 Äpfel (Boskop) • 1 EL Tomatenmark

1 Am Vortag die Innereien der Gans herausnehmen und in den Kühlschrank stellen. Gans innen und außen waschen und trocknen. Flügel und den Hals abschneiden. Gans innen mit Salz und Pfeffer würzen, außen mit Salz und über Nacht in den Kühlschrank stellen oder an einem kühlen Ort bei 12–15 °C ruhen lassen. Am nächsten Tag bei Zimmertemperatur 3 Stunden ruhen lassen.

2 Für die Füllung die Semmeln in der Milch einweichen, die Masse ausdrücken. Gänseleber und -herz putzen und waschen. Petersilie und Beifuß waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und mit den Innereien und den Maronen hacken. Eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

3 In einer Schüssel die Butter mit den Eiern verrühren. In einer Pfanne Zwiebelwürfel, Innereien und Maronen in 1 EL Öl kurz anbraten. Alles zu den Semmeln geben. Kräuter zugeben, Masse gut vermischen und mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gans mit der Masse füllen und mit Küchengarn verschließen.

4 Backofen auf 180 °C Unterhitze 130 °C Oberhitze vorheizen. Äpfel waschen,

vierteln und entkernen. Restliche Zwiebeln schälen und vierteln. In einen großen Bräter etwa 1½ l Wasser füllen. Hals, Flügel, Zwiebel und Äpfel darin verteilen. Die Gans zuerst mit der Brustseite nach unten einlegen und im Ofen auf der unteren Schiene etwa 2 Stunden garen. Danach die Gans auf die Rückenseite legen und weitere 1½ Stunden weitergaren. Währenddessen immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Wenn die Gans weich wird, die Oberhitze erhöhen, damit sie eine schöne Farbe bekommt.

5 Gans herausnehmen (Bratenfond mit Gänsefett, Zwiebeln und Äpfeln behalten), kurz ruhen lassen und tranchieren. Füllung herausnehmen und mit dem Fleisch warmhalten.

6 Gänsefett aus dem Bräter schöpfen. Gänseknochen grob hacken und mit Zwiebeln, Äpfeln und dem Fett in einem Topf anrösten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Bratenfond ablöschen, durch ein Sieb passieren und die Sauce etwas einkochen lassen, evtl. mit Speisestärke binden, abschmecken. Gans auf Tellern anrichten, Füllung in Scheiben schneiden und mit Apfel-Sellerie-Salat (siehe links) servieren.