



Festlicher Gänsebraten mit Orangensauce

Für die Sauce:

500 ml Jürgen Langbein Gänse-Fond

4 Orangen, davon der Saft

2 unbehandelten Orangen, davon die Schale

50 g Zucker

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Mehl

Prise(n) Salz, Pfeffer

Etwas Thymian

Für die Gans:

1 Gans

Prise(n) Salz, Pfeffer

2 Äpfel

2 Zwiebeln

1 Orange

200 ml Jürgen Langbein Gänse-Fond

Gesamtzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 5 Personen

Für die Sauce

1.

In einem mittelgroßen Topf den Gänsefond und den Orangensaft vermengen und langsam erhitzen. Auf mittlerer Hitze köcheln, bis die Mischung leicht reduziert ist (ca. 15-20 min.).

Währenddessen den Zucker in einem kleinen Topf schmelzen lassen, bis er goldbraun karamellisiert. (Aufpassen, dass er dabei nicht anbrennt!) Den karamellisierten Zucker vorsichtig in den reduzierten Fond-Orangensaft-Mix gießen und gut verrühren.

Die geriebene Orangenschale hinzufügen und weiter köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist (ca. 10-15 min.). Gelegentlich umrühren.

In einem separaten kleinen Topf die Butter schmelzen und das Mehl hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Mehlschwitze herstellen. Diese leicht bräunen lassen und dann langsam in die Sauce einrühren, um sie weiter einzudicken. Sauce noch einige Minuten köcheln, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, um eventuelle Klümpchen zu entfernen und eine glatte Konsistenz zu

erhalten. Wer mag, kann kurz vor dem Servieren noch Orangenfilets hinzufügen.

Für die Gans

1.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Gans waschen, trocken tupfen und innen sowie außen großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Äpfel, Zwiebeln und eine Orange in grobe Stücke schneiden und in die Bauchhöhle der Gans legen. (Optional den Bauchraum mit einem Holzspieß verschließen). Die Gans in einen Bräter legen und diesen mit dem Gänse Fond angießen. Die Haut mehrfach einstechen (aber nicht zu tief) und in den Ofen schieben.

Bei einer 4-5 kg Gans etwa 2-2,5 Stunden garen. Dabei alle 30 Minuten mit etwas Gänse Fond bzw. und Bratenfett übergießen, um sie saftig zu halten.

Wenn die Gans goldbraun und knusprig ist, aus dem Ofen nehmen und etwa 20 Minuten ruhen lassen, bevor sie angeschnitten wird.

Die Gans aufschneiden und mit der Orangensauce servieren.