



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Bruchsaler Kulinarium am 06. November 2013

Thema : Gänseschmaus

Gänsesuppe
mit Gemüsewürfelchen und Strudel von der Gänsekeule

Gemischte Blattsalate
mit Scheiben von mit Sesam paniertes Gänsekeule
mit Balsamico/Preiselbeerreduktion

An der Karkasse gebratene Gänsebrust
in ihrer Soße,
mit Cognac flambierte, gerahmte Maronen,
Rotkraut und karamellisierte Rosenkohl

Bratapfel mit Haselnüssen, Mandeln und Schokolade gefüllt
mit warmer Vanillesoße

Gänsesuppe mit Gemüsewürfelchen und Strudel von der Gänsekeule

Gänsekeulen in einem Sud von Wasser, Wurzelgemüsen, Pfefferkörnern, Lorbeer, Wacholder, Nelken und Salz solange köcheln lassen bis sie gar sind. Zwischendurch den sich auf der Oberfläche bildenden Schaum abschöpfen. Anschließend die Keulen aus dem Sud nehmen und erkalten lassen. Großstückig vom Knochen ablösen, den Fond passieren. Er bildet die Basis für unsere klare Gänsesuppe. Für den Strudel aus gemischtem Hackfleisch, Vollei, etwas Sahne, gewürfelte, blanchierte Gemüse und klein geschnittener Gänsekeule eine kompakte Farce herstellen, die mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt wurde. Nudelteig mit der Farce bestreichen und einrollen. Im leicht köchelnden Wasserbad je nach Dicke des Strudels ca. 20 min garziehen. Zum Servieren den Strudel in

Scheiben schneiden und mit der Gänsebrühe, die vorher entfettet wurde, übergießen. Als Einlage können weiterhin kleine vorblanchierte Gemüswürfelchen verwendet werden.

Gemischte Blattsalate mit Scheiben von mit Sesam paniertes Gänsekeule mit Balsamico/Preiselbeerreduktion

Gänsekeulen wie oben beschrieben großstückig vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Klassisch panieren, mit dem Unterschied, dass zum Paniermehl 50 % Sesamkörner gemischt werden. Für die Soße Preiselbeeren aus dem Glas mit Rotwein, Cassis, einem guten Balsamicoessig, abgeschmeckt mit Salz und Chili, einkochen und passieren. Die panierten Gänsebrustscheiben in reichlich Butter ausbacken und zusammen mit einem kleinen Salatbouquet arrangieren. Die Scheiben mit der Soße nappieren.

An der Karkasse gebratene Gänsebrust in ihrer Soße, mit Cognac flambierte, gerahmte Maronen, Rotkraut und karamellisierter Rosenkohl

Gänsebrust am Knochen mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Beifuß von allen Seiten her einreiben und die Brust auf der Haut anbraten. Anschließend im Backofen bei 170°C Umluft ca. 35-45 min (je nach Größe) krass braten. Den entstandenen Fond entfetten und mit einer klassisch gekochten braunen Grundsoße und Rotwein verkochen. Geschälte und vorgegarte Maronen in etwas Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Cognac flambieren. Mit etwas Sahne ablöschen und einkochen lassen. Das Rotkraut, das 3-4 Tage zuvor eingelegt wurde, trocken legen, in etwas Öl anschwanken und mit der Marinade abgelöscht garen. Rosenkohl knackig vorblanchieren und in Butter mit etwas Zucker bestreut karamellisieren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Nun die Brust von der Karkasse lösen, in Scheiben schneiden, mit den Beilagen anrichten und der vorbereiteten Soße servieren.

Bratapfel mit Haselnüssen, Mandeln und Schokolade gefüllt mit warmer Vanillesoße

Apfel, nicht zu mehlig, aushöhlen und mit einer Mischung aus gemahlener Haselnüssen, gemahlener Mandeln, Schokoraspeln, Marzipan, Zucker, Vanillemark, Amaretto und etwas Sahne, gebunden mit Vollei, füllen. Den Apfel mit Butter bestreichen und bei 170°C im Backofen ca. 20 min braten. Für die Soße halb Milch, halb Sahne mit Kirschwasser, Zucker, Vanillemark aufkochen und mit Stärke leicht binden. Beides, noch warm, auf einem Teller anrichten und servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

