

Nº 45

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: **märkische kiste**, 11/2018



Gänsebraten mit Apfel-Orangen-Füllung



ZUTATEN 1 Gans, 3 Orangen, 4 Äpfel, 1 Zwiebel, 200 g gegarte Maronen (Art. **618**), cm Ingwer, 1 Suppengrün, 2 Wacholderbeeren, 2 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, ½l Rotwein, 1 EL Tomatenmark, Majoran, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Für die Füllung: Apfel schälen und Orangen filetieren, Ingwer klitzeklein schneiden. Alles mit den Maronen mischen und mit Majoran würzen.

Die Gans gut innen und außen abspülen, salzen & pfeffern und die Füllung hineingeben. Die Gans sollte richtig fest gefüllt sein. Anschließend die Gans zubinden, die Flügel über der Brust festbinden. Hals abschneiden.

Bei 220°C Umluft auf ein Blech legen, mit Wasser umgießen und mindestens 3,5 Stunden braten lassen. Dabei ständig mit Wasser begießen. Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht zusammendrücken lassen. Zum Ende der Bratzeit die Gans mit braunem Zucker bestreuen – dann noch Oberhitze einschalten.

Für die Sauce den Hals klein hacken, Zwiebel und Suppengrün grob würfeln und in Butter anbraten. Die Gewürze begeben, Tomatenmark zufügen und mit Rotwein und Wasser ablöschen und während der Bratzeit der Gans köcheln lassen. Anschließend passieren und einkochen; mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Die Gans aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Mit Rot- oder Grünkohl, Klößen und einem Crianza Ribera del Duero (Art. **12669**) servieren

Quitten-Apfel-Chutney



ZUTATEN FÜR 1 GROSSES GLAS 2 Quitten, 1-2 säuerliche Äpfel, Saft von ½ Zitrone, 1 Chilischote, 50 ml Weißweinessig, 50 g weißer Zucker, 70 g brauner Zucker, ½ Zimtstange, 1 Nelke, 5 Pfefferkörner, 1 Kardamomkapsel, 2 Sternanis, 1 Knoblauchzehe, 2 cm Ingwer

ZUBEREITUNG Wasser und Zitronensaft in einer Schüssel bereitstellen. Apfel und Quitte schälen, entkernen und in 1cm große Würfel schneiden. Die Quittenwürfel sofort ins Zitronenwasser geben, 30 Minuten Flüssigkeit ziehen lassen. Die Chilischote hacken.

100ml Wasser und den Essig bereitstellen. Den weißen Zucker in einem Topf karamellisieren (dabei nicht umrühren). Wenn der Zucker braun wird sofort den Essig dazugeben, kurz köcheln lassen. Erst die Gewürze, dann Wasser, braunen Zucker und die Früchte hinzufügen. Alles gut ½ Stunde köcheln lassen bis die Fruchtstücke zerfallen.

Die großen Gewürzstücke herausnehmen, eventuell noch mit etwas Essig abschmecken und in ein sterilisiertes Einmachglas geben.

Passt zu Wild und anderem Fleisch, aber auch zu Fisch und Käse

Ofen-Pastinaken



ZUTATEN FÜR 3-4 PORTIONEN 500 g Pastinaken, 50 g Mandeln, 1 Zweig Rosmarin, ½ Bund Petersilie, 1 EL Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Pastinaken waschen, schälen und längs vierteln. Rosmarin fein hacken, mit dem Olivenöl, Honig Salz und Pfeffer verrühren und auf einem Backblech 25 - 30 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Ofen backen.

Mandeln und Petersilie hacken. Nach 20 Minuten die Pastinaken wenden und die Mandeln darübergerben. Vor dem Servieren die Petersilie auf das Gemüse streuen.

Passt gut als Beilage zu Kurzgebratenem

Pellkartoffeln mit Rotkohl-Tsatsiki



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN 500 g Rosa Tannenzapfen, 250 g Rotkohl, ½ Bund Dill, ½ Bund Petersilie, 3 Knoblauchzehen, 200 g Crème fraîche, 100 g Feta, 1 EL Weißweinessig, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Rotkohl putzen und sehr fein hobeln. In einer großen Schüssel mit Essig, Öl und etwas Salz gut mischen und ca. 20-30 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln in wenig Wasser im geschlossenen Topf gar kochen.

Crème fraîche, zerbröselten Feta, sehr fein gehackten Knoblauch, gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer unter den Rotkohl mischen. Heiße Kartoffeln mit dem Rotkohl-Tsatsiki servieren.

Wir bedanken uns herzlichst bei Lena von www.lenasfoodforfriends.de für die Inspiration!