

Einmal Gans anders

Von Martini bis Weihnachten ist Ganszeit. Lange genug, um auch einmal andere Zubereitungsarten auszuprobieren



Üblicherweise wird bei uns die Gans gebraten, mit oder ohne Füllung. Dass sich das Gänsefleisch aber auch relativ einfach einmachen lässt, um dann einen herzhaften und schmackhaften Vorrat zu haben, ist hierzulande weit weniger bekannt. Eingemachtes Gänsefleisch lässt sich zudem lange aufbewahren und entwickelt während der Lagerung seinen ganz speziellen Geschmack. Eingemachtes Gänsefleisch kennt man vor allem im Elsass und in der Küche des französischen Südwestens (Languedoc, Gascogne, Béarn). Doch muss man bedenken, dass die Elsässer unter einem Confit d'oi etwas anderes verstehen, als die Südfranzosen.

Gänseconfit

Die Elsässer teilen die möglichst große und fette Gans (welche nicht unter 5 kg wiegen darf) in 6 bis 8 Portionsstücke, legen diese in eine Schüssel, würzen mit reichlich großem Salz und etwas frischem Thymian und lassen die Gans so über Nacht ziehen. Am nächsten Tag werden die abgewischten Gänseteile auf ein tiefes Backblech gegeben und der Vogel – je nach Alter – 6 bis 8 Stunden bei geringer Hitze (nicht mehr als 120 bis 140 Grad) langsam im Ofen gegart (nicht gebraten!); das Fett sollte dabei glasklar bleiben. Dieses Confit ist sehr schmackhaft, eignet sich aber nicht fürs Einlegen, sondern wird sofort mit Salzerdäpfeln und Champagnerkraut aufgetischt. Für das eingekochte, lagerfähige Gänseconfit benötigt man eine fette, ausgenommene, gerupfte und abgeflämmte Gans mit mindestens 5 bis 6 kg, 250 bis 300 g grobes Meersalz, 1,5 bis 2 g Salpeter, 125 bis 150 g Zucker, 1 bis 2 Gewürznelken, 1 bis 2 Lorbeerblätter, 2 bis 3 Zweiglein Thymian, Gänseschmalz (aus dem Fett der Gans gewonnen) und Schweineschmalz nach Bedarf.

Die Gans der Länge nach in zwei Hälften teilen und alles überschüssige Fett (um Magen, Därme und Hinterteil) auslösen. Das Fett bei milder Hitze zu klarem Schmalz werden lassen. Innereien für eine andere Zubereitung beiseite legen. Die beiden Gansl-Hälften vierteln, so dass man vier gleichmäßige große Stücke erhält: zwei Stücke mit Flügeln und Brust, zwei mit Schenkeln und Karkasse. Das Knochengestüst wird dranbelassen. Das Salz mit dem Salpeter, Zucker und Gewürzen in einem Mörser zerstoßen bis man ein feines, gut vermischtes Gewürzsalz erhalten hat. Die Gänseviertel damit einreiben, danach in einer emaillierten Schüssel füllen und mit dem übrigem Gewürzsalz bedecken. 24 Stunden mit einem Tuch bedeckt an einem kühlen Ort durchpökeln lassen.

Die Gänseviertel herausheben und das anhaftende Salz abklopfen. Die Stücke vorsichtig abwischen. In einer ausreichend großen Kasserolle das Gänseschmalz zerlassen, ebensoviel

Schweineschmalz dazu geben und in die gut lauwarme Schmalzmischung die Gänseviertel einlegen. Langsam erhitzen und die Gänseviertel im Fett kochen(!), auf keinen Fall braten lassen. Das Schmalz wird zunächst trüb werden, klärt sich aber bei zunehmendem Garwerden der Fleischstücke von selbst. Für das Confit berechnet man 2 bis 3 Stunden Kochzeit, das Schmalz muss dann vollkommen klar sein und das Fleisch sehr weich. Um den Garzustand zu überprüfen, macht man eine Stichprobe mit der Spicknadel: leistet das Fleisch keinen Widerstand, ist es gar.

Die fertigen Gänsestücke herausnehmen und die anhängenden Knochen entfernen (bei den Keulen kann man die Knochen auch dranbelassen, was der Optik dienlich ist). Eine irdene Schüssel (vorzugsweise einen glasierten Steinguttopf) mit einer Schicht Kochschmalz ausgießen und dieses erkalten lassen bis es erstarrt ist. Die Gänseviertel so darauf legen, dass sie die Topfwände nicht berühren. Mit dem restlichen Schmalz gut bedecken. An einen kühlen Ort stellen. Zwei Tage später in den Topf wieder etwas Schweineschmalz gießen, um die beim Auskühlen entstandenen Risse auszufüllen. Diesen Vorgang einen Tag später wiederholen. Dann die Steingutform verschließen und das Gänsefleisch bis zum Verzehr mindestens 4 Wochen reifen lassen. Kühl und trocken lagern. So hält sich das Gänsefleisch bis zu einem Jahr.

Confierte Hühnermägen

Eine Delikatesse, die außerhalb von Frankreich so gut wie unbekannt ist, tatsächlich aber sensationell gut schmeckt. Dazu benötigt man 1 kg frischeste Hühnermägen, 750 g Gänsefett, 12 Zweige Thymian, 2 Lorbeerblätter, 1 bis 3 Knoblauchzehen und grobes Meersalz.

Die Hühnermägen vom silbernen Häutchen befreien, halbieren und mit zwei Hand voll grobem Salz vermischt in einer Schüssel über Nacht (mindestens 12 Stunden) im Kühlschrank ziehen lassen. Nach dieser Zeit sind die Mägen nun leuchtend rot geworden, sie werden abgespült und getrocknet.

Das Schmalz in einer Kasserolle erhitzen und die Mägen zusammen mit einigen Thymianzweigen, Lorbeer und geschältem, halbierten Knoblauch hineingeben. Bei möglichst konstanten 75-80 Grad gut zwei Stunden (eher drei Stunden) garen – wer perfekt arbeiten will, deckt die Mägen während des Garens mit einer sogenannten Cheminée ab (das ist eine runde Scheibe Butterbrotpapier mit einem kleinen Loch in der Mitte), wodurch sich das Aroma intensiviert. Die Mägen in einen Steinguttopf füllen und das Schmalz durch ein Sieb darüber gießen – so halten sie im Kühlschrank etwa 3 bis 4 Monate. Alternativ kann man die Mägen auch in Gläser füllen, gut verschließen und bei 90 Grad 1 bis 1,5 Stunden einwecken (dann sollten sie aber nur 2 Stunden gegart worden sein, sonst werden sie zu weich).

Varianten:

1. Die Mägen mit Knoblauch, Fenchel und Kreuzkümmelsamen aromatisieren
2. Die Mägen nicht in Schmalz, sondern in Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin und Salbei garen (sie halten allerdings nicht sehr lang, außer man kocht sie ein)
3. Statt der Mägen kann man auch Herzen einkochen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at