

Zum Martinsfest darf die Gans à la Süsser nicht fehlen

Mit Biersauce und Fülle wird die Gans ein Hit

LINZ, TRAUN. Ganz einfach Gans. In der fünften Kochshow von Mike Süsser auf LT1 zeigt der Kochprofi, wie man eine Martingans schmackhaft zubereiten kann. So sollte man den Vogel vor der Zubereitung zwei bis drei Stunden in Eiswasser legen, dann hat man eine bessere Chance, dass die Haut knusprig wird. Vor der Zubereitung muss die Gans innen und außen gut abgetrocknet werden. Die Flügel können dem Vogel abgetrennt werden. Diese verwendet man gemeinsam mit den Innereien für den Saft.

Die Würze für die Gans, die unter anderem aus Knoblauch, Kräutern und Senf besteht, darf unbedingt nur innen aufgespritzt werden. „Die Kräuter und Gewürze würden sonst durch die Hitze im Backofen verbrennen“, sagt Süsser. Außen kommt nur Salz auf den Vogel. Qualitativ besonders empfehlenswert ist die so-

nannte Traunviertler Weidegans. Diese Tiere dürfen den ganzen Tag auf der Wiese herumlaufen und gehen nur zum Schlafen in den Stall. Zum Lokalausweis düste LT1-Reporterin Nina Kraft diesmal nach Nußbach zur Gänsezüchterin Heidi Hebesberger.

Gänse nicht zu heiß braten

Wieder im Kochstudio verrät Starkoch Mike Süsser einige Tricks für Hobbyköche. Beim Abreiben der Schale von der Orange und der Zitrone sollte man zum Beispiel aufpassen, dass man nur die Farbe erwischt. Reibt man etwas Weißes mit, bekommt man einen bitteren Beigeschmack. Beim Braten sollte die Gans außerdem nicht zu viel Hitze bekommen. 180 Grad reichen vollkommen aus. Dann hat es im Inneren des Vogels nämlich etwa 80 Grad, was das Fleisch zart und lecker werden lässt.



Wenn Starkoch Mike Süsser in der Küche werkt, ist immer etwas los.

Foto: rlf

> Zur Sache

Gans mit Biersauce

Für die Gans:

2 Gänse, bratfertig rund vier Kilogramm, 40 Gramm (g) körniger Senf, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel (TL) Kümmel, ganz, 1 Esslöffel (EL) Beifuß

Für die Fülle:

1 Stück Ingwer, 2 Zitronengras, 10 Dörrzwetschgen, 4 Äpfel, 1 kleines Milchbrot, Majoran - frisch, 2 Orangen, 2 Zitronen, Knoblauch

Für die Sauce:

2 EL Öl, 2 EL Mehl, ½ Liter dunkles Bier, Balsamicoessig, etwas Sojasauce, 1 Zwiebel, 2 Karotten, 100 g Sellerie, 100 g Lauch, etwas Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, etwas Maisstärke

Für die glasierten Maroni - Kohlsprossen:

300 g Maroni, geschält, 60 g Butter, 20 g Zucker, etwas Gemüsefond Glas - glutamatrei, 500 g frische Kohlsprossen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss