

# Weihnachtsgans mit Orangen Dattel Füllung

4 Personen

## ZUTATEN

Für die Weihnachtsgans:

1 backfertige Gans (ca. 4 KG mit Innereien)

1 Orange

**100gr getrocknete Datteln**

200gr gekochte Maronen

**1 TL Anissamen**

2 TL Beifuß, getrocknet

Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

3 Schalotten

2 Karotten

¼ Sellerie

½ Lauchstange

1 TL Puderzucker

1 EL Tomatenpaste

**150ml Portwein**

500ml Hühnerbrühe

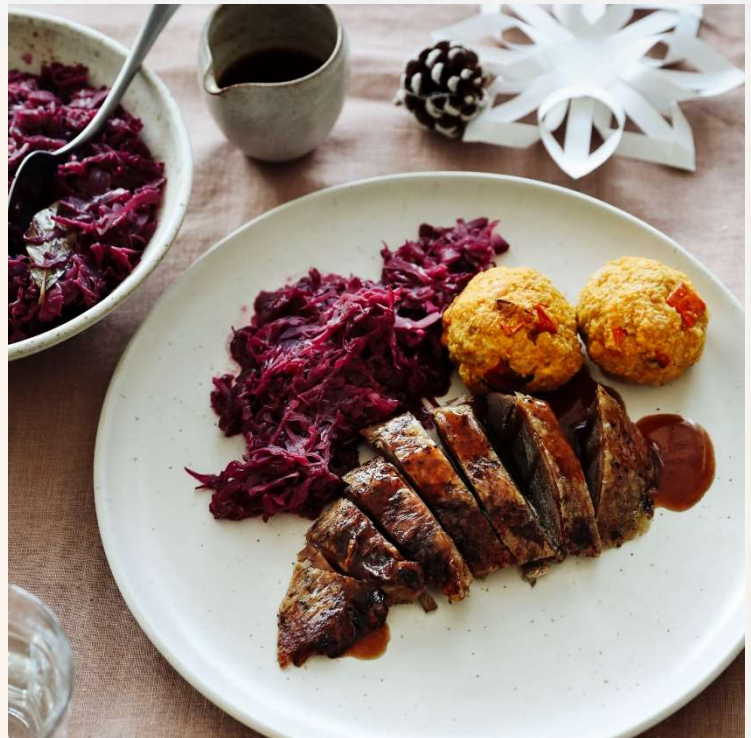
2 Lorbeerblätter

**2 Sternanis**

**1 Zimtstangen**

**1-2 TL Maisstärke**

Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Circo Therm® Ober- und Unterhitze vorheizen.

Als erstes den Bürzel (Schwanz), Hals und die Flügelspitzen von der Weihnachtsgans abtrennen und zusammen mit den Innereien für die Sauce beiseite stellen. Mit den Händen das Bauchfett der Weihnachtsgans herausnehmen und einen Teil davon ebenfalls für die Sauce aufbewahren. Die restlichen Federn entfernen und die Weihnachtsgans innen und außen unter fließendem Wasser abwaschen und danach mit Küchentuch trocken tupfen.

## *Weihnachtsgans mit Orangen Dattel Füllung*

### ZUBEREITUNG

Für die Einlage:

Die Orange waschen und in Stücke schneiden, Datteln und Maronen grob würfeln und mit Anis, Beifuß, Salz und Pfeffer mischen. Mit dieser Mischung die Weihnachtsgans befüllen.

Den Bauch der Weihnachtsgans mit Zahnstochern im Abstand von etwa 1 cm verschließen und die Keulen lose mit Küchengarn zusammenbinden. Die Weihnachtsgans kräftig mit Salz einreiben und auf die Brustseite (nach unten) auf ein tiefes Backblech oder in eine Auflaufform legen. 200 ml Wasser über die Weihnachtsgans gießen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene circa 30 Minuten garen.

Nach einer halben Stunde die Weihnachtsgans wenden und 2,5 Stunden fertig garen. Dabei ist wichtig, die Weihnachtsgans nach einer Stunde zum ersten Mal mit dem ausgelassenen Fett zu begießen und dies alle 30 Minuten zu wiederholen.

Für die Sauce der Weihnachtsgans:

Die geschälten Schalotten, Karotten und Sellerie grob würfeln und den geputzten Lauch in Ringe schneiden. Ein wenig von dem beiseite gestellten Fett der Weihnachtsgans (Gänseschmalz) in einem großen, breiten Topf zerlassen. Das Gemüse dazugeben und während die Gemüswürfel andünsten, das Gänseklein grob hacken. Die gesamte Mischung zum Gemüse geben und bei mittlerer bis starker Hitze etwa 10 Minuten braun anbraten. Puderzucker darüber stäuben, Tomatenmark hinzugeben und erneut kurz braten.

Die Sauce mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Hühnerbrühe auffüllen und aufkochen. Anschließend die Gewürze dazugeben und etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Die Sauce der Weihnachtsgans anschließend durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf abgießen und erneut aufkochen lassen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren, in die kochende Brühe einrühren, nochmals gut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Weihnachtsgans tranchieren und mit Sauce, Sweet Dumplings und Rotkohl mit Birnen servieren!