

Weihnachtsgans vom Grill



- 1 Gans
- 200 g Trockenobst gemisch
- 3 Äpfel
- 1/2 Bund Beifuß getrocknet
- 1 TL Majoran
- 9 Pfeffer Symphonie
- Salz

für die Sauce

- 1 Bund Suppengrün
- 400 ml Gänsefond
- 1 l Wasser
- 1 Schuss Rotwein

1. Zuerst wird das Trockenobst für einige Stunden gewässert. Die Äpfel werden vom Kerngehäuse befreit und klein geschnitten. Das Wasser des Trockenobstes gesondert in eine Schüssel schütten und das Obst ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Nun wird das Obst mit dem Beifuß vermengt, mit Majoran, Salz und Pfeffer gewürzt und in die Ganz gefüllt. Diese wird dann mit Küchengarn und Spießen/Rouladennadeln zugebunden, von außen gesalzen und auf dem Drehspieß fixiert.
2. In einer Edelstahlschale, die gleichzeitig als Tropfschale für überschüssiges Fett dient, kommen jetzt das Suppengrün (in grobe Stücke geschnitten), das Wasser und der Fond hinein. Nun kommt die Tropfschale mit den Kohlekörben in den Kugelgrill. Dieser wird jetzt zwischen 150 und 160°C eingeregelt. Dazu verwendet man etwa einen 3/4 gefüllten Anzündkamin mit Kokoko Eggs von McBrikett. Sobald der Grill die Temperatur erreicht hat, wird die Gans auf die Rotisserie gesteckt.
3. Nach ca. 30 Minuten wird z.B. mit einer Fleischgabel in die Haut der Gans gestochen, damit das Fett rauslaufen kann. Zwischendurch ab und zu die Gans mit dem heruntertropfenden Fett/Brühe-Gemisch bestreichen. Nach ca. 3 Stunden sollte die Gans kurz vor der angestrebten KT von 83-85°C sein. Zur Messung der Kerntemperatur empfiehlt es sich ein Thermometer, wie das Maverick ET-733 zu verwenden, welches dank Thermometerdurchführung auch problemlos mit dem MoestaBBQ Drehspieß verwendet werden kann. Jetzt wird die Haut der Gans mit einer konzentrierten Salzwasserlösung bepinselt und der Grill nochmal richtig hochgeheizt auf ca. 250°C damit die Haut schön kross wird. Dazu öffnet man beim Kugelgrill die Lüftungsschieber komplett, so dass die Briketts mit mehr Sauerstoff versorgt werden Temperatur im Grill somit ansteigen kann.
4. Sobald die Gans fertig ist, wird sie runtergenommen und ein paar Minuten zur Seite gelegt damit der Fleischsaft sich verteilen kann. In dieser Zeit wird die Sauce zubereitet. Dazu mixt man einfach das Fett/Gemüse/Fondgemisch mit einem Stabmixer kurz auf, gießt einen guten Schluck Rotwein hinzu und schmecken es mit Salz und Pfeffer ab. Das überschüssige Fett sammelt sich innerhalb weniger Minuten an der Oberfläche und kann abgeschöpft werden. Jetzt kann man die Gans tranchieren und servieren. Als Beilage dazu passen am besten Rotkohl und Knödel.