

Frische Gans / Ente (klassisch)

Backofen auf 170° (bis 190°) C vorheizen.

Gans mit Salz rundherum würzen und mit der Brustseite auf ein tiefes Backblech legen und mit 200 ml Wasser angießen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Nach 45 Minuten die Gans auf den Rücken drehen. Nun etwa alle 30 Minuten mit der Flüssigkeit vom Blech übergießen. Darauf achten, dass sich unter dem Gänsefett immer Wasser befindet, damit der Bratenfond nicht anbrennt.

Die Gans ist fertig, wenn sich das Fleisch an den Keulen leicht bewegen lässt. Lassen sich die Keulen leicht zusammendrücken und gehen nicht wieder auseinander ist die Gans fertig. „Springen“ sie zurück braucht die Gans mehr Zeit.

Die Garzeit beträgt etwa 3 bis 4 Stunden. (ca. 1 Stunde pro 1 kg Gewicht)

Die Sauce: den Bratenfond aus dem Blech abgießen und stehen lassen, bis sich das Fett getrennt hat. Das Fett abschöpfen und aus dem Fond eine Sauce herstellen.

Währenddessen (etwa die letzten 30 Minuten) die Gans z. B. mit einer Mischung aus Honig und Salzwasser einpinseln die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und die Gans knusprig braten.

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team

Frische Gans / Ente (über Nacht garen)

Garzeit etwa 10 bis 12 Stunden. (über Nacht)

Backofen auf 90° C vorheizen.

Gans mit Salz rundherum würzen, auf ein Gitterrost legen. Darunter ein tiefes Backblech mit 200 ml Wasser angießen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Die Gans ist (nach ca. 10 – 12 Stunden) fertig, wenn sich das Fleisch an den Keulen leicht bewegen lässt. Lassen sich die Keulen leicht zusammendrücken und gehen nicht wieder auseinander ist die Gans fertig. „Springen“ sie zurück braucht die Gans mehr Zeit.

Die Sauce: den Bratenfond aus dem Blech abgießen und stehen lassen, bis sich das Fett getrennt hat. Das Fett abschöpfen und aus dem Fond eine Sauce herstellen.

Währenddessen (etwa die letzten 30 Minuten) die Gans z. B. mit einer Mischung aus Honig und Salzwasser einpinseln die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und die Gans knusprig braten.

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team

Filet Wellington

Nicht vorgebacken:

Mit Eigelb einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° – 190° für ca. 18 - 20 Minuten backen.

Temperatur auf 120°C reduzieren und für ca. 12 - 15 Minuten weiter backen.

Aus dem Ofen nehmen und für 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Vorgebacken (gekühlt):

Im Ofen bei 140°C für ca. 30 Minuten regenerieren.

Ist ein Kernthermometer vorhanden sollte die Kerntemperatur bei 52 – 54°C liegen.

Aus dem Ofen nehmen und für 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team