

Weihnachtsgans gefüllt mit Lammkeule

Zutaten (für 6-8 Personen)

Für die Gans:

- 1 Gans (ca. 4-5 kg, küchenfertig) - wem die Weihnachtsgans lieber ist, kann auch eine Ente nehmen (hier nur darauf achten, ob genug Platz für die Füllung ist)
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund frische Kräuter (z.B. Beifuß, Rosmarin, Thymian, Majoran)
- Optional (wenn Platz ist): Weitere Füllung (z.B. Apfel, Zwiebel oder andere Beilagen - siehe Hinweis unten)

Für die Lammkeule:

- 1 kleine Lammkeule (ca. 1,5-2 kg, entbeint)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 Zweig Rosmarin (gehackt)
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- 500 ml Rotwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 2 Karotten (grob geschnitten)
- 2 Zwiebeln (geviertelt)
- 1 Selleriestange (grob geschnitten)
- 2 EL Tomatenmark

Zubereitung

Lammkeule vorbereiten:

Die Lammkeule mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben. Kurz in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten, damit die Aromen versiegelt werden. Beiseitelegen.

Gans vorbereiten:

Die Gans innen und außen mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Innen mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Wenn noch Platz in der Gans bleibt, kann die Füllung mit Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß erweitert werden.

Alternativ-Idee vom Spitzenkoch Martin Seifried: Statt der Lammkeule können auch die Beilagen des Weihnachtsmenüs in der Gans gegart werden. Rotkohl, Rosenkohl, Maronen oder Klöße - sie nehmen dann den Geschmack vom Gänsefett richtig schön auf. Und so wird das ganze Weihnachtsgericht in einem Schritt gegart.

Lammkeule in die Gans füllen:

Die vorbereitete Lammkeule vorsichtig in die Bauchhöhle der Gans legen. Achten Sie darauf, dass die Gans sicher geschlossen werden kann (mit Küchengarn oder Rouladennadeln). Bei Bedarf können Sie die Bauchöffnung mit Zahnstochern sichern.

Garen:

Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gefüllte Gans in einen Bräter legen, die Karotten, Zwiebeln und Sellerie drumherum verteilen. Mit Rotwein und Brühe übergießen. Die Gans zunächst 3 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit dem austretenden Fett übergießen. Wenn die Haut zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Temperatur erhöhen:

Nach 3 Stunden die Temperatur auf 200 °C erhöhen und die Gans für weitere 30-40 Minuten bräunen lassen. Die Gans ist fertig, wenn die Haut goldbraun und knusprig ist und der austretende Fleischsaft klar ist.

Sauce zubereiten:

Den Bratensatz aus dem Bräter in einen Topf gießen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und das Gemüse dabei ausdrücken. Den Bratensatz mit Rotwein und Brühe auffüllen, Tomatenmark hinzufügen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und etwas Stärke abbinden.

Anrichten:

Die Gans vorsichtig tranchieren und die Lammkeule separat in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit Beilagen wie Rotkohl, Knödeln oder Kartoffelpüree servieren.