

Nov
10
2006

Jochen Kraft Andreas Schmalen Dirk Kalthoff Martina Templin

VORSICHT GANS!



AUSSTELLUNG

Vernissage

10.11.2006 - 26.11.2006

Ausstellungsraum EULENGASSE

DATEN

10.11.2006 - 26.11.2006

VORSICHT GANS!

VERANSTALTUNGSORT

Ausstellungsraum EULENGASSE

Seckbacher Landstr. 16, 60385 Frankfurt-Bornheim

ORGANISATION

EULENGASSE e.V.

Fr. 10.11.2006 um 19:00 Uhr

Beteiligte Künstler*innen

- Martina Templin
- Dirk Kalthoff
- Andreas Schmalen
- Jochen Kraft

1 küchenfertige Gans (zirka 5 kg), 250 g Backpflaumen (vorher einweichen), 500 g Äpfel, 2 EL Zucker, 5 EL trockenes geriebenes Brot, 2 cl Weinbrand oder Cognac, Zimt, 4 EL Sahne, 1 EL Mehl, 3 EL Apfelmus, Salz, Pfeffer

Die Gans sorgfältig waschen und trocknen. Nur von innen salzen. Die eingeweichten Trockenpflaumen entsteinen und mit den geschälten, entkernten und zerkleinerten Äpfeln vermischen. Mit Zucker, geriebenem Vollkornbrot, Zimt und Weinbrand abschmecken. Die Gans damit füllen und an der offenen Seite zunähen.

Vor dem Braten in die Fettfangschale etwa 3 Tassen Wasser und einen geteilten Apfel geben. Die gefüllte Gans auf einen Bratrost legen und alles in den vor geheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben. Bei 200°C bis zu 3 Stunden langsam braten und gelegentlich mit dem Bratensaft begießen. Nach der halben Bratzeit einige Male unterhalb der Keule in die Haut stechen, damit das Fett ausbraten kann. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und bei 250°C knusprig braten.

Die in der Fettpfanne befindliche Tunke mit Wasser verlängern, mit Sahne und Mehl binden und mit Apfelmus, Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten aufkochen lassen. Die Fäden entfernen und die Gans tranchieren.

Dazu Kartoffel- oder Semmelknödel und Blaukraut servieren.