

## Gans im Asia Style

Personen: 2-6 | Autor: Otto Gourmet Küche | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeit: mittel



### Zutaten

#### Geflügel

- Gilbachtelgans (Art. [413](#)) oder bereits ab September verfügbar: Stoppelgans (Art. [241](#))

#### Marinade

- 3 g Koriandersaat
- 3 Nelken
- 1 g Zimtrinde
- 1 Sternanis
- 1 getrocknete Birdseye Chili
- 2 g Quatre Épices
- 40 g brauner Zucker
- 40 g Salz
- 20 g Pflaumentee (Pflaumensirup aus dem Asialaden)
- 20 g Ketjap Manis

#### Gefüllter Winter Bun

##### Vorteig:

- 80 g Mehl
- 7 g Trockenhefe
- 10 g Zucker
- 80 ml lauwarmes Wasser

##### Hauptteig:

- 100 ml Wasser
- 220 g Mehl
- 2 g Salz
- 10 ml Pflanzenöl

##### Füllung:

- Innereien aus dem beigelegten Beutel
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3 Shiitake Pilze
- etwas Ingwer
- 1 Zehe Knoblauch
- etwas Salz, Sezuan-Pfeffer, Reisessig und Limettenabrieb

#### Rotkraut

- 3 Schalotten
- 100 - 150 ml Geflügelbrühe (z. B. Art. [60202](#))
- 2 TL geriebener Ingwer
- 1 kleiner Rotkohl
- etwas Pflanzenöl
- 1 EL Hoisin Sauce
- etwas Salz, Zucker und Reisessig

#### Mandarinensalat

- 3 - 4 Mandarinen
- etwas Fischsauce, Sesamöl
- Salz, Pfeffer, Zucker & Limettensaft
- etwas Sesam, geröstet

### Zubereitung

#### Gans

- Holen Sie den Beutel mit den Innereien aus der Gans.
- Stutzen Sie dann die Flügel und trennen Sie den Hals ab.
- Mit einer Gabel die Haut der Gans einstechen, damit die Gewürze später ins Fleisch einziehen können.
- Koriandersaat, Zimtrinde, Sternanis und die Nelken in einer Pfanne rösten bis ein würziger Duft in der Luft liegt. Dabei die Pfanne in Bewegung halten.
- Die gerösteten Gewürze zusammen mit der Chilischote in eine Gewürzmühle geben und durchmischen. Dann mit dem Zucker, Salz und Quatre Épices vermengen und die Gans großzügig damit einreiben.
- Pflaumentee und Ketjab Manis vermengen und die Gans damit einpinseln.
- Das marinierte Tier vakuumieren und bei 65 °C für 22 Stunden in den Dampfgarer oder ein Sous Vide Becken geben. (Alternativ kann die Gans auch ohne Vakuum bei 180 °C Ober/Unterhitze 50 Minuten lang im Ofen gegart werden. Die Zeit variiert je nach Gewicht der Gans.)
- Aus dem Vakuum holen, nochmals mit der Marinade aus Pflaumentee und Ketjab Manis bestreichen und bei 250 °C im Ofen abschieben, bis die Haut schön gebräunt ist.

#### Gefüllter Winter- Bun

- Die Zutaten vom Vorteig zu einer homogenen Masse verrühren und 20 Minuten gehen lassen.
- Während der Vorteig geht, die Füllung vorbereiten. Dazu die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer in feine Würfel schneiden und in etwas Pflanzenöl anschwitzen.
- Magen und Herz auch fein würfeln und dazugeben. Mit einem Schuss Reisessig ablöschen.
- Die Pilze - ebenfalls fein gehackt - dazu geben und garen.
- Vom Herd nehmen, Leber fein würfeln und mit unterrühren. Mit Salz, Sezuan-Pfeffer und etwas Limettenabrieb abschmecken.
- Die Zutaten des Hauptteigs unter den Vorteig rühren bis wieder eine glatte, homogene Masse entsteht.
- Dann abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Ist der Teig fertig, Teigkugeln zu jeweils 50 g formen, diese platt drücken und mit den Innereien füllen.
- Die Kugeln zum Verschließen leicht eindrehen und mit der gedrehten Seite nach unten auf ein Backblech legen.
- Mit Folie bedecken und noch einmal 20 Minuten gehen lassen.
- Danach bei 95 °C für 20 Minuten in den Dampfgarer geben (alternativ im Ofen - mit wassergefüllten Blech untergeschoben - garen).

### Rotkraut

- Die Schalotten in feine Streifen schneiden und mit dem Ingwer in Pflanzenöl anschwitzen.
- Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
- Anschließend zu den Zwiebeln geben und mit Salz und Zucker würzen.
- Reissig angießen und verdampfen lassen.
- Mit 100 - 150 ml Geflügelfond aufgießen und bei niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- Ist das Rotkraut bissfest gegart, die Hoisin Sauce unterrühren.

### Mandarinensalat

- 3 - 4 Mandarinen schälen und von allen weißen Hautresten befreien.
- Mit Fischsauce, Sesamöl, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Limettensaft marinieren.
- Abschließend etwas gerösteten Sesam unterrühren.

**Guten Appetit!**