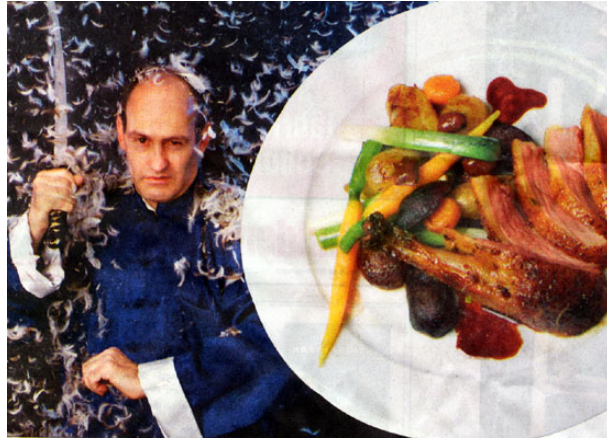


Rezept von Beat Caduff, Caduffs Wine Loft, Kanzleistrasse 126, Zürich



Beats Martinigans mit gebratenem Gemüse

Zutaten für 6 Personen:

- 2 EL Thymianhonig
- 2 EL Dijonsenf
- 1 dl. Zitronen-, Limonen- und Orangensaft gemischt
etwas grob gemahlener Pfeffer und Koriander
zerquetschte Wacholderbeeren
gehackter Thymian und Rosmarin
etwas Olivenoel extra vièrge
- 1 frische Gans, küchenfertig vorbereitet
Salz
- 1 EL weiche Butter
- 1 lt. Geflügelfond (Ideal von Gänseabschnitten)
- 2 dl. restsüßer Riesling

Hörnchen-Kartoffeln (Stella, Virgule oder Rattes)
rote und weisse Saucenzwiebelchen
kleine Karotten
Kürbis
junger Lauch
grüne und schwarze entsteinte Oliven
Fleur de sel oder feines Meersalz

Zubereitung:

Honig, Senf, Zitrusaft, Pfeffer, Koriander, Wacholder, Thymian, Rosmarin und ein wenig Olivenoel zu einer Marinade verrühren. Die Gans damit mehrmals einpinseln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Combi-Dämpfer auf Heissluft 250°C vorwärmen. Die Gans abtupfen und innen und aussen salzen. Mit weicher Butter einstreichen. Etwas Olivenoel in ein Bratgeschirr giessen und die Gans auf den Seiten liegend (pro Seite 5 Minuten) anbraten. Danach den Combi-Dämpfer auf 130°C reduzieren. Die Gans bleibt nun für 15 Min. im Combi-Dämpfer (Während sich die Heissluft langsam reduziert) Während dieser Anbratphase wird die Gans immer wieder fleissig mit dem austretenden Fettsaft übergossen.

In der Zwischenzeit wird der Hold-o-mat auf 70°C vorgeheizt. Nach dem Combi-Dämpfer kommt die Gans auf einen 1/1 Gitterrost in den Hold-o-mat und wird bei 70°C ca. 5 bis 6 Stunden weitergegart.

Das Gemüse putzen und wenn nötig zerkleinern. Erst die Kartoffeln in Olivenöl anbraten, danach die Zwiebeln, Karotten und Kürbistücke untermengen und mitbraten. 15 Min. bevor das Ganze gar ist, den Lauch zufügen. Kurz vor dem Schluss die Oliven daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bratensatz vom Anbratgeschirr (Combi-Dämpfer) mit Fond auflösen und in ein Pfännchen umgiessen und einkochen, Wein dazugiessen und weiter einkochen, bis es eine sämige Sauce gibt. Sauce separat dazu servieren.

En guete wünscht Samurai Beat aus dem Wine Loft!!