

Mar-ti-ni-gans: Tranchieren wie die Kochprofis

IST DIE GANS ERST EINMAL IM BACKROHR, KANN NICHTS MEHR SCHIEF GEHEN. FALSCH, AUCH DAS RICHTIGE BRATEN IN DER RÖHRE UND ERST RECHT DAS TRANCHIEREN SIND EINE KUNST FÜR SICH. WIE DER FACHMANN EINE GANS ZERLEGT, UND WIE ER SIE ZUVOR BRÄT, ERKUNDEN WIR HIER.

Die physikalischen Faktoren für das Gelingen der Gans sind die Zeitdauer und die Backofentemperatur. Der Koch nennt sie TBA. Unser Koch empfiehlt: je länger, desto besser. Besser, Sie braten die Gans bei vergleichsweise milden 180 °C, aber dafür über einen längeren Zeitraum.

Zeit müssen Sie sich schon nehmen, soll das Tier richtig knusprig und richtig zerlegt werden. Unentbehrlich für das Tranchieren ist auch ein scharfes Messer. Und noch ein Tipp: 15 Minuten bevor die Gans fertig ist, sollten Sie den Backofen abschalten und den Braten ruhen/rösten lassen.



1.

Gans mit dem Bauch nach oben auf ein Tranchierbrett legen. Mit dem Messer hinten knapp seitlich neben dem Brustbein ansetzen, um am Brustbein entlang bis zum Hals vorzuschneiden. Das Fleisch von der Brust lösen. Es sollte sich leicht lösen und nicht mehr blutig sein. Sonst ist die Gans nicht durchgegart.



2.

Beim Hals den Flügel mit dem Messer durchschneiden. Achten Sie darauf, dass Sie mit dem Messer den ganzen Knochen durchtrennen.



3.

Oberhalb der Keule das Messer ansetzen und an der Karkasse (=Gerippe von Geflügel) entlang schneiden; Keule zur Seite ziehen. Das Fleisch sollte sich fast wie von selbst lösen. Knapp am Gelenk vorbeischnitten – schon ist die Keule abgetrennt.



4.

Der Fachmann teilt die abgetrennte Keule nun genau in der Mitte. Ideal ist, die Keule genau am Gelenk auseinander zu schneiden. Dabei müssen Sie einen Knochen durchtrennen.



5.

Die zuvor losgelöste Gänsebrust in ca. 5 mm breite Scheiben tranchieren.



6.

Teile der tranchierten Keule und der tranchierten Brust portionsweise anrichten. Noch einmal bei 220 °C erhitzen und knusprig braten. Dann erst wird serviert.

Stellen Sie die Uhr nach der Gans!

Diese Faustformel sollten Sie beherrsigen: Pro Kilogramm Geflügel eine runde Stunde Bratzeit. Ist die Gans ungefüllt, können Sie von der empfohlenen Zeit allerdings ein Drittel abziehen. Wir gehen von einer Gans mit 4,5 Kilogramm Gewicht aus.

Gewicht	T _{BA} = 220 °C	T _{BA} = 200 °C	T _{BA} = 180 °C
4,5 kg	178 min	240 min	340 min