Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRESQUE DINDE AUX MARRONS (WEIHNACHTSGANS MIT MARONEN, NAJA FAST…)

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 2 STUNDEN

Es ist noch nicht Weihnachten, aber bei uns schmeckt es schon ziemlich weihnachtlich. Ich freue mich besonders auf die Dinde oder Poularde aux marrons, und auf meine Freunde und Familie auch.

Das Gute daran, solche Rezept für euch vorzubereiten ist, dass man seine lieben Freunde zu Hause einladen kann und extra für sie leckere Gerichte kochen kann. Diese Poulets (ja keine Gans, gleich erfahrt ihr auch warum) aux marrons haben wir mit Ute und David genossen …. und es war soooo lecker, dass ich sogar 2 Teller davon weggeputzt habe.

Bald treffen wir uns wieder und dann wird es Fisch geben .. und das Rezept bekommt auch danach !!! □□

Also warum Poulet, Poularde, Chapon oder Dinde (so heißt die Weihnachtsgans je nach Größe bei uns) aux marrons?

Weil es bei uns das typischste französische Weihnachtsgericht ist. Aber Vorsicht, wenn man Kastanien nicht mit irgendwas anders kombiniert, wird der Gericht sehr trocken. Mein Tipp ist es, mit Äpfel und Pilzen zu mischen. Es gibt Feuchtigkeit und eine leichte Süße ab, die perfekt zu dem Fleisch passt.

Und Ihr müsst sich auch fragen? „**Warum hat sie jetzt 2 Hähnchen gebraten???** „. Naja, das passiert, wenn du dein Mann zum Einkaufen schickst und ihm sagst „Schatz, bringst du mir bitte eine Dinde mit oder im schlimmsten Fsll ein sehr dickes Hähnchen!!!“ und er dann ein paar Stunden später fragt „Gehen auch 2 kleine??“ . Eigentlich NEIN, aber was soll’s! Ich habe dann mit dem was da war improvisieren müssen.

Deswegen sind es 2 Hähnchen statt 1 dicke Dinde, na gut Dinde gab es sowieso nicht zu kaufen also besser als nichts! □□ Aber egal, für uns hat es gereicht und sie waren auch soooo gut (selbstverständlich aus Frankreich □□)

Jetzt kommen noch ein paar allgemeine Tipps zum Weihnachtsbraten damit ihr gut bewaffnet seid:

Wie bekomme ich eine knusprige Gans (oder Hähnchen)?

Ich schiebe immer unter die Haut etwas Butter. Am besten arbeite ich die Butter vorher mit Gewürzen, Kräutern oder noch getrockneten Pilzen zusammen. Es gibt eine wahnsinnig knusprigen Haut und das Fleisch bleibt schön saftig. Ich gieße die Gans auch gern zwischen durch mit dem Fleischsaft, aber nach dem letzten „Abgießen“ muss das Fleisch noch Minimum 15 Minuten im Ofen sein. Sonst wird die Haut matschig.

Welche Gewürze passen am besten?

Ich mag sehr sehr gern Äpfeln oder Orangen mit Geflügelfleisch. Aber zum Weihnachten kann ich es

nicht widerstehen, es mit Zimt oder noch Lebkuchengewürzen zu kombinieren.

Als Füllung oder Beilage passt auch alle Arten von Waldpilz (Maronen, Steinpilzen, Trüffeln, Morcheln, Pfifferlingen, Kräuterseitlinge….)

Kann man sie mit Wein ablöschen?

Ja, ich tue gern ein bisschen Calvados, Cidre oder auch noch Gewürztraminer in der Form mit rein. Man kann auch eine Gans oder Chapon mit Bier oder einem guten Weißwein verfeinern.

Wie und womit fülle ich meine Gans (oder Hähnchen)?

Ich nehme immer als Basis für ein „normales“ Brathähnchen eine halbe Apfel, eine Zwiebel, Lorbeer und Nelke. Zum Weihnachten wird die Gans oder vielleicht der Chapon mit einer echten Füllung gefüllt. Ich zermatsche gern Esskastanien und mische sie nach Laune mit verschiedenen Pilzen, Äpfeln, Birnen, Quitten… dann kommt noch ein Ei, Salz Pfeffer und ein bisschen Gewürzen (oft Zimt , Ras el Hanout oder auch Garam Massala). Das Ganze kommt in die Gans! und dann platziere ich ein dickes Stück Apfel, Birne oder eine halbe geschälte Zwiebel am Eingang bevor ich sie zubinde.

Wie verschließe ich meine Gans oder mein Hähnchen?

Ich nehme immer einen Baumwollfaden, aber wenn ich keins mehr habe (wie letzte Woche) , benutze ich lange Holzstäbchen (wie für Spieße). Passt super.

Wie bereite ich meine Beilage?

Ich mag einfach ein bisschen Kastanien oder Kartoffeln mit Pilzen und Apfelstückchen 1 Stunde vor den Ende der Backzeit mit in die Form zu geben. Die Pilze kann ich dann auch weiter für die Sauce verwenden.

Als klassische Beilage reiche ich dazu noch Kastanien (Rezept findet Ihr unten) und verschiedene Salate. Man braucht zu diesem deftigen Essen etwas frisches.

Wie viel Fleisch für wie viele Personen?

Ich rechne immer **3 bis 3,5 Kilo Gans für 5 bis 6 Personen**. Man kann nicht immer genau das richtige Gewicht anpassen. Eine Gans von 4 bis 4,5 Kilo sollte für 8 Personen locker reichen.
Hier möchte ich auch sagen, dass Ihre Gäste nicht NUR Gänse- oder Hähnchenfleisch essen werden. Es gibt Beilage, Vorspeise, Käse und Nachtisch. Also aus meiner Erfahrung braucht Ihr echt kein 5 Kilo Gans für 6 Personen. Wir hatten z.B. etwa 3,7 kg Hähnchen für 5 Personen und es war zu viel.

Wie lang muss eine Weihnachtsgans braten? Bei welcher Temperatur?

Also für alle Bratzeiten von Geflügel habe ich meine kleine Regel: für „**500 g – 30 Minuten im Backofen“ und** am besten bei **190-195 °C Umluft**.

Aber sehr oft mache ich es mir einfach und brate einfach meine 3 Kg gefüllte Gans 3 Stunden lang. Ihr muss auch achten, dass eine gefüllte Gans oder Hähnchen etwas mehr Zeit braucht!

Kurz gefasst: für alle Größen lautet die Regel: **genauso viele Stunden im Ofen wie das Tier in Kilos wiegt!!!!** einfach oder?

Diese Regel gilt auch für Hähnchen, Chapon, Poularde …. Wichtig ist nur, dass die Füllung nicht zu trocken ist, und das es Saft in der Form abgibt, um das Fleisch damit zu pinseln.

Welche Sauce kann ich mit meiner Weihnachtsgans servieren?

Einfach den Bratenfond nehmen, dazu noch ein bisschen gebratenen Pilzen und Weißwein geben, köcheln, mixen und durch ein Sieb passieren. Et voila, die Sauce ist bereit.
Für die einfache Variante nehmen wir einfach den Bratenfond mit zerdrückten (in der Form mitgekochten) Äpfeln und gießen wir ihn auf das Fleisch ….“un régal“ (sooo gut) .

Und für diejenigen, bei denen das Wasser schon im Mund läuft, gibt es jetzt mein Variation von gefülltem Hähnchen (ursprünglich Gans, oder auch 2 Hähnchen (danke DOUDOU <3)) □□

Zutaten für 5-6 Personen:

2 Mais Hähnchen !!! oder was ganz großes!

und 200g + 600 g Kastanien (geschält, gekocht und verschweißt) , 300 g Pfifferlinge, 2 Äpfel, 80 g Butter, Rosmarin, Thymian, Nelke, 2 Lorbeerblatt, 3 Zwiebel, 1 Dicke Scheibe Weißbrot (oder Brioche für mich), 100 ml Milch, 1 Ei.

1- Die Farce :

2 Zwiebeln schälen und klein schneiden. Eine Apfel schälen und klein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter, die Zwiebeln anschwitzen

dann kommen die Äpfel dazu ….

Dann kommen die 200 g Kastanien dazu und es wird noch 4 Minuten geköchelt. Man kann hier auch mit ein bisschen Wein ablöschen. Endlich kommen die geputzten und grob geschnittenen Pilzen dazu und es wird noch 2 Minuten angebraten.

In einer Schüssel die Milch geben und das Brot (alt. die Brioche) darin zerkrümeln, mit einer Gabel leicht andrücken, so dass das Brot sich mit der Milch voll saugt.

In einer großen Schüssel die Gemüsepfanne geben, dann das Ei, die Brot-Milch Mischung, ordentlich Salz und Pfeffer, Rosmarin und Thymian reingeben und mit einer Gabel das Ganze zerdrücken.

2 – Basteln:

Die Farce jetzt in beide Hähnchen füllen und ein Viertel geschälte Apfel vorne stellen.

Jetzt habe ich ein bisschen Butter und Rosmarin unter die Haut reingedrückt und die Hähnchen mit einem Holzspieß zugemacht.

Noch ein bisschen Butter, Salz und Kräuter auf das Fleisch verteilen….

….und wo noch platzt, gibt kleine Apfel Stückchen.

Jetzt ab in den Ofen für uns waren es ungefähr 2 Stunden (das Hähnchen hatte etwa 1,9 kg auf die Rippen) + 15 Minuten… weil ich noch die Beilage zubereiten musste! □□

3- Beilage:

Für die Beilage habe ich einfach in die selbe Pfanne wie am Anfang eine klein geschnittene Zwiebel mit 20 g Butter angeschwitzt. Dazu den Rest Kastanien geben (und auch den Rest Füllung, falls es noch Reste gibt) und 5 Minuten mit 150 ml Weißwein köcheln lassen. Dann noch 2 Minuten mit 100 g Pfifferlinge weiter köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wie vorher gesagt, haben wir keine etra Sauce gemacht, sondern den Bratenfond mit den zermatschen Äpfeln in dem Teller auf das Fleisch gegossen. Mmmmmmm „Mann ist das lecker !!!!!“

Das war wirklich sooo gut, dass ich mich jetzt schon auf Weihnachten freue.

Ich wünsche euch eine schöne Woche und viel Spaß bei der Vorweihnachtsplanung!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de