

**Autor:** Oliver Scheiblaue  
**Garzeit:** 24 Stunden



## Zutaten

Für 12 Personen

### **Gans (Sous Vide):**

3 Gänse á 3200g  
Salz, Pfeffer, Thymian, Koriander aus der Mühle

### **Grammelknödel:**

1200 g Erdäpfelknödelmasse  
600 g Grammeln  
200 g Zwiebeln, in Würfel  
30 g Knoblauch, gehackt  
30 g Petersilie  
10 g Liebstöckl  
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian

### **Rahmwirsing:**

1500 g Wirsing, geputzt und geschnitten, blanchiert  
50 g Butter  
200 g Schalotten, geschnitten  
30 g Knoblauch, gehackt  
500 g Obers  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat  
50 g Petersilie, fein geschnitten

## Zubereitung

### **Gans (Sous Vide):**

Gänse der Länge nach halbieren und den Rücken aushacken. Die Gänsehälften mit dem Gewürz gut einreiben und in 120 my Sous Vide Vakuumbutel 100 % vakuumieren. Bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 24 Stunden Sous Vide garen und sofort abkühlen.

Aus dem Gänseklein und Rücken einen Jus zubereiten und mit Beifuss abschmecken. Mit dem konzentrierten Jus aus den gegarten Vakuumsäcken verfeinern.

### **Finish der Gans -Methode 1 (Sous Vide):**

Vor dem Anrichten ca. 15 Minuten die Gänse im Sous Vide Wasserbad wieder erwärmen und in einer Pfanne anbraten.

### **Finish der Gans - Methode 2:**

Gänse auf ein GN-Blech schichten, im Kombidämpfer ca. 10 Minuten bei 220 °C knusprig braten und evtl. unter dem Salamander nachbräunen.

### **Finish der Gans - Methode 3:**

Im Turbochef 3,5 Minuten regenerieren

### **Grammelknödel:**

Die Grammeln in einer Teflonpfanne langsam knusprig braten und durch ein Sieb abtropfen lassen und in einer Pfanne etwas Schmalz erhitzen die Zwiebeln und den Knoblauch beifügen und goldgelb rösten.

Die Restlichen Zutaten für die Fülle beimengen, mit den Gewürzen abschmecken und kühl stellen. Aus der Grammelmasse kleine Bällchen formen und einfrieren. Knödelmasse gleichmäßig portionieren, die Grammelbällchen einformen und in Salzwasser kochen.

### **Rahmwirsing:**

Schalotten, Knoblauch und Kümmel in der Butter leicht sautieren. Mit dem Obers auffüllen und sämig einkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und der Petersilie verfeinern.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Oliver Scheiblauber zur Verfügung gestellt. Photo: © StefanieB / Fotolia.com