

GANS MIT APFEL-ORANGEN-FÜLLUNG

Die Gänse von innen und außen abspülen und salzen. Für die Füllung die Zutaten in kleine Stücke schneiden und mischen. Die gefüllten Gänse unter den Flügeln und an den Keulen mit einer Rouladennadel einstechen, damit das Fett besser auslaufen kann. Die Reste der Füllung sowie die Flügel und Hälse auf zwei GN 1/1 65 mm verteilen und die Gänse mit dem Rücken nach oben darauf setzen. EINZIGARTIGE KAPAZITÄT IM JOKER 6-11 : 4 GÄNSE GLEICHZEITIG ZUBEREITEN!

ZUTATEN FÜR 4 GÄNSE:

1,5 kg Äpfel

1,5 kg Zwiebeln

3 kg Orangen

1 Bund Blattpetersilie

1 Bund Beifuß

FÜR IHREN JOKER 6-23 HALBIEREN SIE ZUTATEN EINFACH.

ZUBEREITUNG:

1. **Schritt:** Kombidämpfer vorheizen
2. **Schritt:** DAMPF – Bei 100°C mit 100% Feuchte für 30 Min. garen.
3. **Schritt:** KOMBIDAMPF – Gänse wenden. Kerntemperaturfühler an der Keule einstechen. Bei 130°C, 25% Feuchte und reduzierter Lüftergeschwindigkeit weitergaren, bis die Kerntemperatur von 83°C erreicht ist.
4. **Schritt:** KOMBIDAMPF – Garvorgang bei 95°C mit 25% Feuchte und reduzierter Lüftergeschwindigkeit für 2 Std. fortsetzen. Anschließend die GN Behälter aus dem Kombidämpfer entnehmen, den Fond passieren und das Fett abschöpfen.
5. **Schritt**: HEISSLUFT – Zwei Gitter auf je ein granitemailliertes GN Blech legen und jedes Gitter anschließend mit zwei Gänsen bestücken. Die Gänse dabei schräg mit der Brust nach oben auf die Gitter legen und mit Salzwasser einpinseln. Jetzt den JOKER auf 210°C vorheizen und die Gänse in den Garraum geben. Bei 190°C mit aktivierter Entfeuchtung ca. 15 Min. bräunen.