

Gęś w pomarańczach

Składniki:

- 1 gęś,
- 800 g pomarańczy,
- 200 g marchewki,
- 2-3 cebule,
- 100 g pietruszki lub selera,
- 200 ml wywaru bulionowego,
- 250 ml białego wytrawnego wina,
- 30 ml białego octu winnego,
- 2 łyżki masła,
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej,
- cukier, sól, pieprz

Propozycja przygotowania:

Gęś myjemy, osuszamy i nacieramy z zewnątrz i od wewnątrz solą oraz pieprzem. Odstawiamy na 2 godziny w chłodne miejsce. Przygotowujemy brytfannę, wlewamy do niej na dno około 50-70 ml wody i wkładamy gęś. Gęś pieczemy przez ok. 4,5 godz. w temperaturze ok. 220-250°C, aż będzie rumiana, polewając ją w trakcie pieczenia wytwarzającym się sosem.

Jarzyny: marchew, pietruszkę lub selera oraz cebulę obieramy i kroimy w kostkę lub ucieramy na grubej tarce. Z części pomarańczy wyciskamy pół szklanki soku. Dodajemy do brytfanki jarzyny, sok z pomarańczy, wino i wywar. Przykrywamy brytfannę i pieczemy gęś jeszcze przez ok. 0,5 godz. w temperaturze 180°C.

Pozostałe pomarańcze dokładnie myjemy, cienko obieramy. Skórkę z jednej pomarańczy kroimy w drobne paseczki i blanszujemy przez 2 minuty we wrzątku. Wszystkie obrane pomarańcze (należy usunąć z nich tzw.: albedo, czyli wszystkie białe włókna) kroimy w plastry i podgrzewamy na roztopionym maśle, na osobnej patelni. Jeśli gęś się w międzyczasie upiecze odkładamy ją w ciepłe miejsce. Tak samo postępujemy z podsmażonymi pomarańczami.

W tym czasie przyrządzamy sos: z cukru robimy jasnozłoty karmel, dolewamy do niego ocet i ew. kilka łyżek soku pomarańczowego. Po ostudzeniu rozrabiamy w otrzymanym sosie mąkę ziemniaczaną. Zlewamy sos z gęsi, precedzamy go. Wlewamy do niego karmel z mąką ziemniaczaną i ponownie podgrzewamy. Zagotowujemy, cały czas mieszając, a gdy zgęstnieje doprawiamy solą, pieprzem i dodajemy do niego zblanszowaną skórkę pomarańczową. Gęś podajemy pokrojoną na porcję, obłożoną plastrami pomarańczy i polaną sosem. Część sosu podajemy osobno w sosjerce.



przygotowanie
ok. 30 minut



czas dodatkowy
ok. 2,5 godz.



pieczenie
ok. 5 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia

Pieczona gęś w sosie z porto

Składniki:

- 1 cała gęś
- 3 cebule
- 2 łodygi selera naciowego
- 2 marchewki
- 1 szklanka wrzącej wody
- 1 szklanka wytrawnego białego wina
- 1/4 szklanki porto typu Tawny
- 1/3 szklanki mąki pszennej
- 3 szklanki bulionu drobiowego
- sól i pieprz do smaku

Propozycja przygotowania:

Gęś oplukać i osuszyć. Skórę ponakłować na całej powierzchni i oprószyć solą i pieprzem. Jedną cebulę pokroić na ćwiartki, selera pokroić w plasterki i wypełnić tym wnętrze gęsi. Związać lekko nogi gęsi nicią kuchenną. Gęś ułożyć piersią do góry w głębokiej brytfannie. Pokroić 2 cebule i marchewki na 5 cm kawałki. Posypać nimi gęś w brytfannie. Piec w temperaturze 220°C na środkowej półce piekarnika przez 30 minut. Po tym czasie temperaturę zmniejszyć do 165°C. Polać gęś wrzątkiem bardzo ostrożnie, bo soki mogą się rozprysnąć. Co 20 minut z brytfanny zbierać tłuszcz, a gęś polewać powstałymi sokami. Piec przez kolejne ok. 4,5 godziny, aż do momentu kiedy wypływające soki po nakłuciu udka będą przejrzyste. Gęś przełożyć na półmisek. Wyjąć i wyrzucić nić. Gęś przykryć folią aluminiową i utrzymywać w ciepłe do momentu podania. Z brytfanny, za pomocą łyżki cedzakowej, wyjąć warzywa oraz w miarę możliwości precedzić powstały po pieczeniu sos. Zebrać tłuszcz i odłożyć w osobnym rondelku. Brytfannę ustawić na wolnym ogniu, dolać wino i porto, zdrapać przywarłe do dna resztki. Dolać bulion i gotować, aż zmniejszy objętość o połowę. W rondelku wymieszać odłożony wcześniej tłuszcz z mąką, zasmażkę gotować na wolnym ogniu mieszając trzepaczką, aby nie było grudek. Dodać sos z brytfanny i wymieszać. Zagotować cały czas mieszając. Zmniejszyć ogień i gotować przez kolejne 5 minut, aż zgęstnieje. Doprawić do smaku i przełożyć do sosjerki.



przygotowanie
ok. 20 minut



pieczenie
ok. 1,5-2 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia

Gęś pieczona

Składniki:

- 1 gęś,
- 250 g dzikiego ryżu
- 1200 ml zimnej wody
- 1 łyżka masła
- 1 cebula drobno posiekana
- 375 g świeżych grzybów shitake, drobno posiekanych
- 1 jajko
- 1 łyżka przyprawy do drobiu
- sól i pieprz do smaku
- 150 ml wytrawnej sherry
- 2 szklanki sosu z podrobów drobiowych

Propozycja przygotowania:

Delikatnie ponakuwać skórę gęsi wykałaczką, uważając aby nie ponakuwać mięsa. Do dużego garnka w którym zmieści się gęś wlać wodę do 2/3 wysokości i doprowadzić do wrzenia. Zanurzyć gęś w wodzie szyją do dołu na 1 minutę, aż na skórze pojawi się gęsia skórka. Odwrócić gęś kuprem w dół i powtórzyć proces. Wyjąć gęś z garnka i osączyć na durszlaku. Ułożyć piersią do góry na ruszcie brytfanki do pieczenia. Włożyć bez przykrycia do lodówki na 24 godz., aby skóra wyschła. Ryż ugotować na dzień przed pieczeniem gęsi. Wsypać ryż do garnka z 5 szklankami wody i doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień do minimum, przykryć garnek i gotować na wolnym ogniu przez 45 minut. Przechowywać w lodówce przez noc.

Rozgrzać piekarnik do 175°C. Na patelni, na średnim ogniu stopić masło i podsmażyć cebulę aż będzie miękka. Wmieszać ugotowany dzień wcześniej ryż oraz grzyby i jajko. Tak przygotowane nadzienie doprawić przyprawą do drobiu, solą i pieprzem. Gęś oprószyć wewnątrz i na zewnątrz solą i pieprzem. Do wewnątrz nałożyć nadzienie. Zaszyć otwór nacią kuchenną, a następnie położyć gęś piersią w dół na ruszcie w brytfance do pieczenia. Piec gęś w rozgrzanym wcześniej piekarniku przez ok. 2 godziny w temp. 175°C. Wyjąć gęś z piekarnika i za pomocą pipety do sosów zebrać tłuszcz, który zebrał się na dnie brytfanki.

Odwrócić gęś piersią do góry i piec przez kolejne 2 godz. lub do chwili gdy temperatura wewnętrzna (mierzone termometrem do mięsa) osiągnie co najmniej 180°C. Zwiększyć temperaturę w piekarniku do 200°C. Wyjąć gęś z piekarnika i przełożyć do większej brytfanki. Piec przez kolejne ok. 0,5 godz. aby gęś była jeszcze bardziej chrupiąca i przyrumieniona. Wyjąć gęś z piekarnika i odstawić bez przykrycia na około 30 minut, a następnie wyjąć nadzienie.

Przygotować sos: Brytfankę z pierwszego etapu pieczenia postawić nad dwoma palnikami na kuchence. Dodać 2/3 szklanki sherry, wymieszać i wydrapać brytfankę drewnianą łyżką. Wymieszać z sosem z podrobów drobiowych, aby powstał gęsty sos do polania gęsi i nadzienia.



przygotowanie
ok. 1,5 godz.



czas dodatkowy
1 dzień



pieczenie
ok. 4,5 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia

Pieczona gęś faszerowana orzechami laskowymi, jabłkiem i dzikim ryżem

Składniki:

- 1 gęś
- podroby z gęsi
- 250 g dzikiego ryżu, ugotowanego
- 75 g prażonych orzechów laskowych, posiekanych
- 2 jabłka, obrane i posiekane
- 1 mała cebula, posiekana
- 2 łyżeczki mielonego cząbrku lub tymianku
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz do smaku
- 1,5 łyżki mąki pszennej
- 1 litr wody

Propozycja przygotowania:

Gęś oplukać i osuszyć. Skórę ponakuwać na całej powierzchni i oprószyć solą i pieprzem. Jedną cebulę pokroić na ćwiartki, selera pokroić w plasterki i wypełnić tym wnętrze gęsi. Związać lekko nogi kaczki nacią kuchenną. Gęś ułożyć piersią do góry w głębokiej brytfannie. Pokroić 2 cebule i marchewki na 5 cm kawałki. Posypać nimi gęś w brytfannie. Piec w temperaturze 220 stopni C na środkowej półce piekarnika przez 30 minut. Po tym czasie temperaturę zmniejszyć do 165°C. Polać gęś wrzątkiem bardzo ostrożnie, bo soki mogą się rozprysnąć. Co 20 minut z brytfanny zbierać tłuszcz, a gęś polewać powstałymi sokami. Piec przez kolejne ok. 4,5 godziny, aż do momentu kiedy wypływające soki po nakłuciu udka będą przejrzyste. Gęś przełożyć na półmisek. Wyjąć i wyrzucić nić. Gęś przykryć folią aluminiową i utrzymywać w ciepłe do momentu podania. Z brytfanny, za pomocą łyżki cedzakowej, wyjąć warzywa oraz w miarę możliwości precedzić powstały po pieczeniu sos. Zebrać tłuszcz i odłożyć w osobnym rondelku. Brytfannę ustawić na wolnym ogniu, dolać wino i porto, zdrapać przywarłe do dna resztki. Dolać bulion i gotować, aż zmniejszy objętość o połowę. W rondelku wymieszać odłożony wcześniej tłuszcz z mąką, zasmażkę gotować na wolnym ogniu mieszając trzepaczką, aby nie było grudek. Dodać sos z brytfanny i wymieszać. Zagotować cały czas mieszając. Zmniejszyć ogień i gotować przez kolejne 5 minut, aż zgęstnieje. Doprawić do smaku i przełożyć do sosjerki.



przygotowanie
ok. 1 godz.



pieczenie
ok. 5 godz.



ilość
porcji



trudność
średnia