

Frittierte Gans von Vijay Sapre (Effilee)



Statt in den Ofen stecken wir die Gans in einen Topf mit heißem Fett.

Der Vorteil der Methode: Anstatt mehrerer Stunden braucht sie nur 45 bis 50 Minuten, um gar zu werden und man braucht keine Angst zu haben, dass sie austrocknet. Einige Vorsichtsmaßnahmen sollte man allerdings beachten (s.u.).

Außen knusprig, innen saftig. So soll die Gans sein.

Im Süden der Vereinigten Staaten ist die Methode, einen ganzen Truthahn in heißem Fett zu frittieren, in den letzten Jahren sehr populär geworden. Zum einen geht es schnell und das Ergebnis ist wirklich außerordentlich zart und knusprig. Warum, haben wir gedacht, soll man das Gleiche nicht mit einer Gans zu Weihnachten machen?

Man braucht: eine Gans, Feuerlöscher, standsicherer Gaskocher, Kochthermometer, Gasflasche, Drahtbügel, kleiner Topfdeckel, der mit ins Frittierfett kann, sehr großer Topf, sehr viel Frittierfett – und gutes Wetter, denn die Aktion eignet sich nicht für die Küche, sondern sollte unbedingt in den Garten verlegt werden. Der Drahtkleiderbügel sollte einer sein, wie man ihn von der Reinigung mitbekommt.

Gans vorbereiten:

Den Kleiderbügel biegt man auseinander und befestigt an einem Ende den Topfdeckel. Das andere Ende zieht man durch die Gans hindurch, vom unteren Ende zum Hals, die dann praktisch auf dem Topfdeckel sitzt und mit dem Draht später in das Fett hinabgelassen werden kann. Den Gasbrenner stellt man an einer freien Stelle so auf, dass er auf keinen Fall umkippen kann.

Als Nächstes messen wir ab, wie viel Fett wir brauchen, um die Gans schwimmen zu lassen. Dafür legen wir sie in den Topf, gießen so viel Wasser zu, bis sie bedeckt ist und nehmen die Gans wieder heraus. Nun kann man – zum Beispiel mit einem Stab – markieren, bis zu welcher Stelle das Fett reichen muss.

Anschließend muss die Gans unbedingt innen und außen sorgfältig abgetrocknet werden. Salzen und pfeffern, dann ist sie schon mal so weit fertig.

Fett langsam erhitzen:

Das Fett braucht eine ganze Weile, bis es geschmolzen ist und die nötige Temperatur erreicht hat. Um es zu erhitzen, sollte man sich Zeit nehmen. Idealerweise erhitzt man es in Etappen, erst auf 100 Grad, lässt es eine Viertelstunde ruhen, erhitzt dann auf 130 Grad, lässt erneut ruhen und erhitzt anschließend auf 175 Grad. Wichtig ist, das Wetter im Auge zu behalten, denn ein Topf mit heißem Frittierfett und ein Regenguss sind eine hochgefährliche Kombination, vor allem, weil ja unter dem Topf ein offenes Feuer brennt.

Sicherheitshinweise (bitte vorher lesen):

Die Konstruktion mit Draht und Topfdeckel macht es leicht, die Gans langsam und kontrolliert in das Fett hinabzulassen.

Natürlich wird das Fett heftig sprudeln, wenn die Gans hineingegeben wird. Deshalb muss man unbedingt, sobald die Temperatur von 175 Grad erreicht ist, den Brenner abschalten. *Dann erst* wird die Gans vorsichtig in das Fett hinabgelassen. Sobald das Fett sich etwas beruhigt hat, kann man den Brenner wieder einschalten.

Wichtig ist, die Temperatur im Auge zu behalten, sie sollte sich die ganze Zeit bei ca. 170 bis 180 Grad befinden. Die Garzeit beträgt 8 bis 10 Minuten pro Kilogramm, unsere Gans war nach 45 Minuten außen knusprig und innen zart und saftig.

Anschließend aus dem Fett nehmen, am langen Arm gründlich abtropfen lassen und auf einem Blech, das mit Küchentrepp ausgelegt wurde, 20-30 Minuten ruhen lassen.

Die Ruhezeit nutzen wir, um Kartoffeln und Rotkohl zuzubereiten ...

Achtung: Heißes Fett ist gefährlich, vor allem, wenn eine offene Flamme in der Nähe ist. Wir haben einige Tipps und Regeln zusammengestellt, die sicherstellen sollen, dass nichts passiert:

1. Ein Feuerlöscher sollte unbedingt griffbereit sein. Wichtig: bei Fettbränden muss es Feuerlöscher der Brandklasse F sein. Auf keinen Fall mit Wasser löschen!
2. Der Gasbrenner muss auf einer feuerfesten ebenen Fläche stehen, sodass er auf keinen Fall umkippen kann.
3. Der Topf muss groß genug sein, sodass auch wenn das Fett sprudelt, nichts überschwappt.
4. Nur geeignetes Frittierfett mit hohem Rauchpunkt (190 Grad) verwenden.
5. Die Gans muss von innen und außen sorgfältig abgetrocknet werden, damit es nicht zu sehr spritzt.
6. Das heiße Fett nie unbeaufsichtigt lassen!