

Tranchieren Ihres Gänsebratens

Die Platte mit der Gans den Gästen präsentieren und anschließend auf einer Wärmehalteplatte warm stellen, ohne dass sich die knusprig gebratene Haut im Bratensaft aufweicht. Perfekt angerichtet, ein echter Augenschmaus. Wie zeigen Ihnen, wie das gelingt.



1 BEGINNEN Sie damit, den Bratensaft aus der Bauchhöhle heraustropfen zu lassen. Dazu das Messer in die Bauchhöhle schieben, mit der Tranchiergabel am Halsteil dagegenhalten und die Gans hochheben. Anschließend die Gans schräg halten, damit der Bratensaft aus der Bauchhöhle abfließen kann.



2 Die Gans mit dem Tranchierbesteck von der Platte auf das Tranchierbrett heben. Sie soll auf dem Rücken liegen und die Bauchöffnung zum Trancheur weisen.



3 Die Haut an der rechten Keule einschneiden.



4 Die Keule nach rechts wegdrücken, bis sich der Gelenkknorpel löst.



5 Neben dem Knorpel die Keule mit einem geraden Schnitt abtrennen. Die Keule soll mit der Haut nach oben zum Liegen kommen, damit die Haut knusprig bleibt.

Die linke Keule ebenso abtrennen und warm halten.



6 Zwischen der Ober- und Unterkeule mit der Tranchiergabel einstechen und die Keule am Knorpel mit einem geraden Schnitt durchtrennen.

Ober- und Unterkeulen zum Warmhalten auf die Platte zurückheben.



7 Die Gans umdrehen, sodass der Kragen zum Trancheur zeigt. Die Karkasse an der Stelle, an der die rechte Keule abgetrennt wurde, mit der Tranchiergabel fixieren.

Oberhalb des Flügels einschneiden und mit Druck nach unten das Flügelgelenk abtrennen.

Den Flügel umdrehen, sodass er mit der Haut nach oben zum Liegen kommt. Den anderen Flügel ebenso ablösen und beide Flügel auf die Platte zurücklegen und warm halten.



8 Ablösen der rechten Brusthälfte: Mit der Tranchiergabel die Karkasse fixieren und das Fleisch entlang des Brustknorpels bis zu der Karkasse hinunter durchschneiden.



9 Nun das Tranchiermesser leicht nach außen drehen und über die Rippen nach unten gleiten lassen.

Die Gans um 180° drehen und die zweite Brusthälfte ebenso von der Karkasse lösen.



10 Das Brustfleisch mit der Tranchiergabel fixieren und Tranchen in einer Stärke von ca. 2 cm schneiden.

Die Tranchen auf die Platte zurückheben und warm stellen.



11 Die Karkasse umdrehen und die Austern herauslösen.



12 Brust- und Keulenfleisch auf den heißen Tellern mit den Beilagen anrichten.

GUTEN APPETIT!