

AUS LIEBE ZUM LANDLEBEN

Geflügelte Gaumenfreuden

Gänse, Enten, Hühner

von

Ursula Freifrau von Luttitz und Claudia Daiber

Dort-Hagenhausen-Verlag



Stock-/Wildente

Nicht ohne Grund ist die Stockente die bei uns am weitesten verbreitete Wildente und die Stammform der Hausente. Sie ist eine wahre Anpassungskünstlerin in punkto Nahrung, Lebensraum und Nistplatz. Längst gründelt sie auch in den Gewässern unserer Stadtparks und erfreut uns mit ihrer Zutraulichkeit und ihrem wunderbaren Prachtkleid, das beim ausgewachsenen Erpel am Kopf metallisch-grün, am restlichen Körper bräunlich-schwarz schimmert. Auch kulinarisch ist die Stockente unter den Wildenten erste Wahl: Wenn wir im Restaurant eine Wildente genießen, so handelt es sich in der Regel um eine Stockente.



Indische Laufente

Der Name sagt es bereits: Die Indische Laufente wurde um 1850 von Südostasien nach Europa eingeführt, und das Laufen liegt ihr eher als das Fliegen. Mit ihrem steil nach oben gerichteten Hals, ihrem schlanken Körper und den langen Läufen bewegt sie sich an Land fast ohne zu watscheln. Sie ist lebhaft, macht sich als Schneckenvertilgerin in Gärten nützlich und beginnt schon im Alter von vier Monaten sehr ertragreich zu legen. Das macht sie als Lege- rasse beliebt. Die heute immer seltener verspeisten Eier sind etwas größer als Hühnereier, haben einen großen Dotteranteil und sind hartgekocht eine Delikatesse.



WISSENSWERT

Wer großen Wert auf gute Fleischqualität legt, sollte nicht nur darauf achten, wie die Enten und Gänse leben, sondern auch wie sie geschlachtet werden. Ideal ist, wenn die Schlachtung wie auf Gut Niederaltenburg vor Ort und ohne Transport vonstatten geht. Dazu werden die Enten und Gänse betäubt und mit einem Kehlschnitt getötet. Anschließend werden sie bei 65 °C gebrüht, sodass sich die Poren öffnen und sich die Federn leichter lösen, die von Hand gerupft werden. Das Geflügel wird ausgenommen, verpackt und sofort gekühlt oder schockgefrostet.

Die Ente: ein Wasservogel für Hof und Garten

Im Frühjahr fangen sie zu legen an, unsere Zuchtenten in Niederaltenburg: Immerhin an drei Tagen zwei Eier. Durch die Weidehaltung gibt es Bruteier von hoher Qualität.

Voraussetzung für die hohe Legeleistung der Zuchtenten ist interessanterweise eine knappe Ernährung bis zur Geschlechtsreife mit etwa sechs Monaten. Sonst werden sie träge. Zuchttiere dürfen keinesfalls fett werden, deswegen wird während der ersten sechs Monate das Gewicht häufig kontrolliert.

Junge Zuchttiere dürfen einmal täglich und zwar morgens nach der Entlassung in den Auslauf 20 bis 25 Minuten lang 120 bis 130 Gramm ungehindert fressen.

Im Alter von 26 Wochen erreichen sie die Legereife, vier Wochen vorher dürfen sie fressen, so viel sie wollen (Getreidemischung mit Eiweiß). Nach diesen vier Wochen beginnen sie mit dem Legen. Zur Regeneration für eine neue Legeperiode werden sie im Winter auf Hafer umgestellt. Dadurch gehen sie in die Mauser und stellen das Legen ein.

Unsere Zuchtenten haben im Schnitt drei Legeperioden.

Gut behütet in der Brüterei: Die Enteneier werden jeden Morgen in den Ställen eingesammelt, in weich gepolsterte Körbe gelegt und schonend in die Brüterei gebracht. Regen, Frost, zu starke Sonne und Erschütterungen sind zu vermeiden.

Ein- bis zweimal pro Woche kommen sie in den Brutschrank und bleiben 25 Tage bei 37,8 °C im Vorbrüter. Dort werden sie mehrmals täglich automatisch gewendet.

Das Schieren der Eier, um befruchtete und unbefruchtete Eier zuverlässig unterscheiden zu können, erfolgt nach zwölf Tagen. Dabei wird jedes Ei mit einer Speziallampe durchleuchtet. Wenn das Ei klar ist, dann ist es unbefruchtet und wird aussortiert, hat es hingegen einen deutlich festen Kern und Äderung, dann ist der Embryo gut entwickelt. Auch das Kühlen der Eier, die nach zehn Tagen Eigenwärme entwickeln, ist eine notwendige Angelegenheit.

Generell lässt sich sagen, dass der Brutmeister hochqualifiziert sein muss, um die Anforderungen von Temperaturüberwachung, Frischluftzufuhr, Luftfeuchte, Hygiene, Wenden, Schieren und Kühlen der Eier zu erfüllen.



Hohenloher Landgockel

Der Hohenloher Landgockel vom Brunnenhof in Künzelsau-Mäusdorf ist keine eigene Rasse, aber eine Spezialität von bester Fleischqualität und ethischer Unbedenklichkeit. Geschlachtet werden die Landgockel ab einem Alter von neun Wochen (bei einem Gewicht von rund 1,5 kg) bis zu 14 Wochen. Dann bringt der ausgewachsene Landgockel rund 3 kg auf die Waage. Sein Fleisch ist besonders zart und saftig. Die artgerechte Haltung und die Ernährung mit Mastkorn aus einer Demeter-Vertragsfutturmühle, ergänzt durch hofeigenes Getreide, ergeben einen höchst delikaten Geschmack wie beim berühmten französischen Bressehuhn.



Bressehuhn

Wie kein anderer Vertreter seiner Art hat das französische Bressehuhn aus der Region Bresse, nordöstlich von Lyon, kulinarischen Weltruhm erlangt. Gemeinsame Anstrengungen der Erzeuger zur Qualitätsförderung haben dort eine lange Tradition bis zurück zur Mitte des 19. Jahrhunderts, und seit 1957 trägt das Volaille de Bresse eine eigene AOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung). Charakteristisch für die Rasse sind die blauen Beine, die zusammen mit dem weißen Federkleid und dem roten Kamm die französischen Nationalfarben ergeben. Diese trägt auch das unverwechselbare Gütesiegel, mit dem Bressehühner in den Handel kommen.





Geflügel füllen

Gefüllter Gänse- oder Entenbraten ist ein festlicher Genuss. Damit die Füllung nicht vorzeitig austritt, gehen Sie so vor:

- Das Geflügel innen und außen sorgfältig abspülen und trocken tupfen.
- Das Geflügel innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.
- Die Füllung mit einem großen Löffel locker in den Bauchraum füllen. Da die Füllung beim Garen aufquillt, nicht zu viel Masse einfüllen.
- Die Öffnung mit Küchengarnt zunähen oder mit Holzspießchen zustecken. Das Zunähen funktioniert leichter, wenn man die Öffnung zuvor zusteckt.

Als Füllung eignen sich Pilze oder Backobst, aber auch Äpfel und Zubereitungen, bei denen die Innereien wie die Leber verarbeitet werden. Köstliche Rezepte für Geflügelfüllungen finden Sie auf den Seiten 76–77.



Die Luttitzsche Weihnachtsgans

FÜR 4–6 PORTIONEN

Für den Braten

250 g Backpflaumen (am Vorabend in Wasser eingeweicht)

1 junge Gans (ca. 5 kg)

500 g süß-saure Äpfel

2 EL Zucker

5 EL getrocknetes, geriebenes

Vollkornbrot

1–2 TL Zimt

Weinbrand oder Cognac

Für die Soße

5 EL Sahne

1–2 EL Mehl

2–3 EL Apfelmus

Salz, schwarzer Pfeffer

Diese Rezept hat Tradition in unserer Familie. Ein Klassiker, den Sie probieren sollten!

■ Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die bratfertige Gans waschen, außen und innen gründlich mit Salz und Pfeffer würzen.

■ Die über Nacht eingeweichten Backpflaumen entsteinen. Die Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und einen Teil davon beiseitelegen. Den Rest mit den Backpflaumen mischen, mit Zucker, geriebenem Vollkornbrot, Zimt und ein wenig Weinbrand abschmecken. Die Gans mit der Mischung füllen und verschließen. Dann in ein Auffangblech 3 Tassen Wasser und die restlichen Apfelstücke geben.

■ Die Gans mit der Brust nach oben auf einen Bratrost legen und in den vorgeheizten Backofen schieben, darunter das Auffangblech mit den Äpfeln schieben. Die Gans 2 1/2 bis 3 Stunden braten und ab und zu mit dem Bratensaft begießen. Nach der Hälfte der Bratzeit zwischen Keulen und Brust mehrfach die Haut einstechen, damit das Fett besser ausbrät.

■ 30 Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans wenden und 15 Minuten mit dem Rücken nach oben bräunen. Dann erneut wenden und 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit kaltem Salzwasser bestreichen und bei etwa 230 °C knusprig braun werden lassen.

■ Die Flüssigkeit aus dem Auffangblech in einen Topf geben, etwas Wasser hinzufügen, mit Sahne und Mehl binden und mit Apfelmus, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Kartoffel- oder Semmelknödel und Rotkraut.



Register

Auftauen 58
Auftauzeiten 60
Bayerische Landgans 25
Blaue Pute 46
Braten 64
Bressehuhn 38
Bronzepute 46
Brust 60
Brüten 16 (Ente)
Cröllwitzer Pute 47
Daunen 30
Diepholzer Gans 24
Emdener Gans 25
Ente 10
Enten- und Gänsebraten à la
Fahr 73
Federn 30
Flügel 62
Flugente 12
frisches Geflügel 58
Frühmastgans 27
Füllung (Decken und Kissen)
30
Galantine 159
Gänse 22
Gänseei 28
Garmethoden 64
Garprobe 64
Garzeit 64, 65
Geflügel füllen 68
Geflügelklein 62
Gewichtsklassen 17 (Ente),
29 (Gans), 42 (Huhn),
51 (Pute)
Gössel 28
Grillen 65
Gut Niederaltenburg 18
Haltbarkeit 58
Haut knusprig 65
Hohenloher Landgockel 38
Hühner 36
Hygiene 58

Indianer 48
Indische Laufente 13
Innereien 62
Keule 61
Kirchweihgans 27
Kochen 64
Küchenpraxis 54
Küken 17 (Ente), 28 (Gans)
Legereife 16 (Ente)
Martinsgans 26
Massentierhaltung 40
Mast 17 (Ente), 27 (Gans), 29
(Gans), 42 (Huhn)
Mastbatterie 40
Mechelner Huhn 39
Niedrigtemperaturmethode 72
Orpington 39
Paarung 15 (Ente)
Pekingente 12
Pochieren 66
Pommerngans 24
Puten 44
Putenfleisch 50
Qualität 56
Qualität Gefieder 32
Raptoren 40
Schmoren 66
Schreibfedern 32
Stockente 13, 14
Thanksgiving 48
Tiefkühlware 57
Tranchieren 69
Warenkunde 54
Weihnachtsgans 27, 94
Weiße Pute 47
Wildente 13
Würzen 64
Zubereitungsarten 60
Zucht 14 (Ente), 26 (Gans),
40 (Huhn), 50 (Pute)

Rezepte

Arabische Gänsekeulen 106
Asiatische Putenpfanne 203
Asiatischer Geflügelsalat 121
Backobst-Brioche-Füllung 76
Barbarie-Entenbrustfilets mit
Pflaumen-Walnuss-Füllung
120
Beilagen 74
Blaukraut 74
Canard à l'orange 122
Coq au Vin 150
Ente auf Elsässer Art 126
Ente im Weinblatt 127
Ente in der Kartoffelpastete
mit Trüffeln 131
Ente in Sherrysoße 129
Ente mit Mango 127
Ente mit Oliven-Kräuter-Fül-
lung 128
Ente mit Orangensoße 117
Entenbraten 114
Entenbrust auf asiatische Art
113
Entenbrust mit Gewürzmar-
nade 130
Entenbrust mit Himbeersoße
132
Entenbrust mit Pilzfüllung 134
Entenbrust mit Trauben-Grap-
pa-Soße 136
Entenbrustkoteletts mit Pfirsich-
chen 133
Entenfleisch auf Krabbenbrot
135
Entenkeulen mit Orangen 141
Entenleber Crème brûlée 138
Entenleber mit Feldsalat 116
Entenleber mit Sherry-Rosi-
nen 62
Entenleber mit Trauben-Bana-
nen-Soße 139
Entenleber „sauer“ 124

- Entenmousse im Gewürztramineraspik 142
- Entensuppe 70
- Feines Entengröstl 124
- Feurige Hähnchenkeulen auf Gemüsebett 152
- Feurige Putenkeulen 183
- Frittierte Gänsekeulen 91
- Frühlingsrollen mit Gänsefleisch 86
- Füllungen 76
- Galantine mit Hähnchenbrust 159
- Gans mit Birnen-Walnuss-Füllung 102
- Gans mit schwarzen Bohnen 90
- Gänsebraten mit Maronen 84
- Gänsebrust in Rotweinsauce 92
- Gänsebrust mit Johannisbeersauce 104
- Gänsebrustcarpaccio 87
- Gänsebrustfilet am Spieß mit Trüffeln 93
- Gänsebrustfilets auf Lebkuchensauce 105
- Gänsekeulen auf Steckrüben-Möhren-Püree 98
- Gänsekeulen mit Feigensauce 100
- Gänsekeulen mit Oliven und Orangen 99
- Gänseleber in Portweinsauce mit Zwetschgen 103
- Gänseleberpastete 88
- Gänsemedaillons mit Avocadosauce 93
- Gänserillette 88
- Gebackene Gans auf Wirsinggemüse und Schupfnudeln 107
- Gebratene Ente mit karamellisierten Rüben und Perlzwiebeln 143
- Gebratene Gänsebrust auf Linsensalat 108
- Gebratene Putenbrust mit Apfelsauce 184
- Geflügelbrühe 153
- Geflügelfond 153
- Geflügelockerl in Weißweinsauce 185
- Geflügel-Pie 156
- Gefüllter Gänsehals 109
- Geschmortes Hähnchen mit Egerlingen 154
- Grüne Bandnudeln mit Puten-Zitronen-Sauce 182
- Hähnchen auf Gewürz-Couscous 155
- Hähnchenbrust mit Estragon-Senf-Sauce 162
- Hähnchenbrust mit Käsesauce 164
- Hähnchenbrust mit Minze 167
- Hähnchencurry mit Kokosmilch 163
- Hähnchen-Glasnudel-Salat 161
- Hähnchen mit Sesam und Kokosmilch 174
- Hähnchen-Polenta-Auflauf 160
- Hähnchenragout mit Spinat und Möhren 165
- Hähnchen-Romana-Salat 175
- Hühnerfrikassee 166
- Kartoffelknödel 74
- Keulenragout mit Entenbrüsten 118
- Knusprige Pie mit Putenbrust 187
- Köstliche Restlküche 124
- Kräuter-Pilz-Füllung 77
- Leber-Apfel-Füllung 76
- Luttitzsche Weihnachtsgans 94
- Medaillons mit Kruste 106
- Mediterranes Backofenhähnchen 168
- Mediterranes Puten-Cordon-Bleu 186
- Normannisches Hähnchen 170
- Ofenkartoffeln mit Hähnchen-Käse-Füllung 171
- Orangen-Hähnchen 172
- Pikant gefülltes Hähnchen 177
- Pistazien-Grieß-Füllung 77
- Pollo Tonnato 179
- Pute in Currysahne 204
- Puten-Ananas-Spieße 189
- Putenbrust im Knusperteig 191
- Putenbrust mit buntem Gemüse 192
- Putenbrust mit Haselnuss-Pilz-Fladen 195
- Putenbrust mit würziger Orangen-Sherry-Sauce 196
- Putenfrikassee mit Zuckerschoten 201
- Putengeschnetzeltes mit Gemüse 194
- Putenkeulen mit Kräutern und Zwiebeln 193
- Puten-Ossobuco 190
- Putenpfanne mit Spinat 197
- Putenröllchen mit Gemüstreifen 198
- Putenrouladen mit Käse-Kräuter-Füllung 202
- Putenschnitzel auf Paprikacreme 188
- Putenschnitzel im Kräutermantel mit Paprikasauce 200
- Putenschnitzel mit Kräutersauce 201
- Putenschnitzel mit Senf-Sahne-Sauce 205
- Raffinierter Gänsebraten 96
- Roher Selleriesalat 74
- Rosa gebratene Entenbrust trifft „Himmel und Erde“ mit Honig-Senf-Zwiebeln 144
- Saftige Hähnchenfrikadellen 178
- Scharfe Hähnchenbrust mit Tortillachips 174
- Scharfe Hähnchenkeulen 176
- Scharfer Salat mit Pute 204
- Würzig marinierte Entenkeulen 147

Bildnachweis

123 RF: S. 13 oben (Steve Oehlenschlager), 41 (Yulia Saponova)

Friedrich Böhringer/wikimedia commons: S. 46 oben

Adrian H. Deckers: S. 47 unten

Fotolia: S. 4 rechts, 8, 12 beide, 14, 16, 17, 26, 28, 30, 32, 37 beide unten, 38 unten, 39 oben, 40, 43, 45, 48, 56, 60, 64

Markus Hannich/BILD-Zeitung: S. 7

Dr. Irene Hochrathner: S. 46 unten

Hohenloher Freilandmuseum Schwäbisch Hall-Wackershofenge: S. 47 oben

iStockphoto: S. 78

Living4media: S. 33

Bildagentur Look: U1 klein links, klein mitte rechts, U4 links, S. 11, 34

Martinez3001/wikimedia commons: S. 24 unten

N. N.: S. 38 oben

Christine Paxmann: Rücken, S. 5 beide, 13 unten, 21, 23, 25 unten, 27, 29, 31, 37 oben rechts

Herbert Schmidt: S. 4 links, 19, 20

Jörg Schulz/wikimedia commons: S. 25 oben

Stockfood: U1 groß, U1 klein mitte links, U4 alle außer links, S. 52, 55 alle, 57, 59, 61, 63, 65, 67 alle, 68 beide, 69 beide, 71, 72, 75, 80, 83, 85, 89, 91, 94, 97, 101, 103, 109, 111, 112, 115, 116, 118, 123, 125, 129, 132, 133, 137, 138, 140, 145, 146, 149, 151, 152, 157, 158, 161, 162, 166, 169, 170, 173, 175, 179, 181, 183, 189, 193, 199, 205

www.sundheimerhuhn.com: S. 37 oben links

Vogelpark Viernheim (Hessen, Deutschland): S. 24 oben

Georg Welker: S. 39 unten

Wikimedia: S. 15

Ralf Wilschewski: U1 klein rechts, S. 79

Zoonar: S. 49 links (www.tbkmedia.de), rechts (Alfred Schauhuber), 51 (Roland T. Frank)

ISBN 978-3-86362-024-0

Rezepte (soweit nicht anders angegeben): Claudia Daiber

Gestaltung, Bildredaktion und Satz: Christine Paxmann text • konzept • grafik, München

Alle Rezepte dieses Buches wurden mit Sorgfalt zusammengestellt und überprüft.

Eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Copyright © 2014 Verlags- und Vertriebsgesellschaft Dort- Hagenhausen Verlag- GmbH & Co. KG, München

Printed in Italy 2014

Verlagswebsite: www.d-hverlag.de



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Dort-Hagenhausen-Verlags.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Dort-Hagenhausen-Verlag, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.d-hverlag.de.