



Weihnachtsklassiker in neuer Variation

Moderator Andreas Fritsch veredelt seine Gans mit Trüffel – Sternekoch Christian Henze verrät Tipps für den perfekten Braten

Weihnachten feiern Fernsehmoderator Andreas Fritsch und Starkoch Christian Henze ganz klassisch: gemeinsam mit der Familie – und natürlich mit einer Gans zu den Feiertagen.

Dabei probiert Andreas Fritsch jedes Jahr eine neue Variation des kulinarischen Weihnachtsklassikers aus. „Die Gans wird immer anders eingepinelt: Angefangen habe ich klassisch mit Honig und Orange, letztes Jahr war es eine Balsamico-Reduktion mit Rotwein“, sagt der 43-Jährige. In diesem Jahr setzt der Fernsehmoderator auf Trüffel: „Dieser nussig-erdige Trüffelgeschmack zusammen mit Gans, das will ich mal probieren.“

Tipps für die richtigen Belagen holt er sich von Sternekoch Henze. „Bei einer Trüffelgans würde ich nicht zu viele Aromen und Zutaten benutzen und die Belagen so neutral wie möglich halten, zum Beispiel mit Klößen oder Salzkartoffeln“, rät der Profi.

Die beiden kochen seit fast zehn Jahren regelmäßig in der Studioküche der MDR-Sendung „Hier ab vier“. Jeden Freitag stellt Christian Henze den Zuschauern neue Gerichte zum Nachkochen vor, Küchentipps vom Profi natürlich inklusive.

„Auch ich hole mir von Christian immer wieder Tipps und Anregungen, auch aus seinen Kochbüchern“, sagt Andreas Fritsch. Während der Moderator gerne



Moderator Andreas Fritsch und Sternekoch Christian Henze (rechts) stehen regelmäßig in der Studioküche der MDR-Sendung „Hier ab vier“ vor der Kamera. Für seine Trüffelgans holt sich Fritsch Rat vom Profi.

mit seiner Gans jedes Jahr aufs Neue experimentiert, setzt Christian Henze auf das klassische

Gänsebraten-Rezept. Wichtig sei dabei vor allem das langsame Garen des Weihnachtsbratens. „Der häufigste Fehler ist, dass die Gans zu heiß und kurz gebacken wird“, erklärt der 45-Jährige.

Er empfiehlt bei einer mittleren Gans (bis zu vier Kilo): Auf die Flügel legen und eine Stunde lang bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Danach drei Stunden bei 160 Grad weitergaren, nach Belieben mit Bratensaft übergießen. „So wird die Gans sanfter gegart und bleibt saftig.“ Dann tranchieren und die Teile kurz vor dem Servieren auf dem Backblech fünf Minuten unter den Grill legen – so wird die Haut schön knusprig.

Christian Henze

1966 in Füssen geboren, lernte Christian Henze sein Handwerk bei Spitzenköchen wie Eckart Witzgmann und Agnes Amberg. Für seine „geradlinige, aromatische Küche“ erhielt er 1999 seinen ersten Michelin-Stern. Seit 2004 kocht der Vater von zwei Kindern jeden Freitag in der MDR-Sendung „Hier ab vier“.

Für den Sternekoch ist Weihnachten der kulinarische Höhepunkt des Jahres. Andreas Fritsch ergänzt: „Wir essen das ganze Jahr über gern mal japanisch und griechisch, zu Weihnachten wird es dann wieder traditionell.“

Beide Familien setzen auch an Heiligabend auf einen Klassiker der deutschen Küche: Kartoffelsalat mit Würstchen. „Das ist einfach zuzubereiten, jeder mag es und man kann es gut vorbereiten“, so Henze.

Bei seiner Familie wird zuerst gegessen, dann läutet seine Frau ein kleines Glöckchen und das Christkind kommt für die Kleinen. „Danach packen wir gemeinsam

Geschenke aus“, sagt der Vater von zwei Kindern.

Auch Familie Fritsch hat feste Weihnachtstraditionen: An Heiligabend gehen sie gemeinsam zur Christvesper in die Thomaskirche. Die Bescherung vor dem heimischen Kamin beginnt immer beim Ältesten. „Dann packt jeder einzeln aus, das dauert über zwei Stunden“, sagt der Fernsehmoderator, der sich dieses Jahr darüber freut, an Weihnachten nicht arbeiten zu müssen. Einen besonderen Wunsch haben beide Fernsehprofis: Schnee. „Weiße Weihnachten, das wäre toll“, erklären Andreas Fritsch und Christian Henze übereinstimmend.

Trüffelgans

für 6 bis 8 Personen

Zutaten:

1 Bio-Gans (4 bis 5 Kilo), 1 halber Bund Beifuß, Salz, 50 Gramm Trüffelbutter

Zubereitung:

Gans zupfen, waschen, ausnehmen und salzen. Mit dem Beifuß füllen. Bei 180 Grad in Ofen langsam garen, dabei immer wieder mit dem Bratenfett übergießen. Zwischendurch einmal drehen, damit alle Seiten knusprig braun werden. Für den Sud Trüffelbutter zerlassen und ganz zum Schluss die Haut damit bepinseln. In die Haut außerdem kleine Löcher stechen und einen Hauch Trüffelbutter hineintun. Wenn das Fleisch vom Knochen fällt, ist die Gans fertig.

Andreas Fritsch

1970 in Reitzdorf geboren, begann Andreas Fritsch seine Karriere als Reporter und Moderator der MDR-Sendung „Sachsenspiegel“. Heute moderiert er das Magazin „Hier ab vier“, für das er auch als Chef vom Dienst tätig ist. Privat hegt er eine Leidenschaft fürs Improvisationstheater und für seinen Lieblings-Fußballverein Dynamo Dresden.