

Фаршированный гусь с соевым соусом и печёными яблоками

Общее время 180 мин 180 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):

1313 кДж / 313 ккал

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ы

4 порции

- 1 гусь, готовый для кулинарной обработки (около 4 кг)
соль и перец
- 1 головка репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. л. сливочного масла
- 300 г серого хлеба из ржаной и пшеничной муки
яблока
- 100 г мелко измельченных фисташек
- 5 ст. л. Соевый соус натурального брожения Kikkoman
- 1 ч. л. сушеного молотого имбиря
- 2 ст. л. мёда
- Для печёных яблок:**
- 4 яблока (например, сорта «боскоп»)
- 100 г марципановой пасты
- 50 г изюма
- 2 cl амаретто
- 1 ст. л. сливочного масла
- Для соуса:**
- 400 мл куриного или овощного бульона
- 2 ст. л. жирных сливок
- 2,5 ст. л. Соевый соус натурального брожения Kikkoman

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Гуся помыть, промокнуть бумажным полотенцем, затем посолить, поперчить изнутри и снаружи.

Шаг 2

Для приготовления начинки почистить репчатый лук, зубчик чеснока и мелко их измельчить. Разогреть сливочное масло и обжарить на нем репчатый лук и чеснок.

Шаг 3

Хлеб нарезать кубиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками. Добавить фисташки и 4 ст. л. соевого соуса Kikkoman, приправить солью, перцем и имбирем.

Шаг 4

Нафаршировать гуся этой массой, брюшко сколоть зубочистками и положить грудкой вниз в сотейник. Запекать в духовке около 2 часов (в при 200 °С, в режиме конвекции при 180 °С), при этом периодически поливать выделившимся при запекании мясным соком. Через 1,5 часа перевернуть гуся грудкой вверх. За 10 минут до готовности кисточкой смазать грудку смесью мёда и 2 ст. л. соевого соуса.

Шаг 5

2 ст. л. загустителя для соусов

Для приготовления печёных яблок вырезать сердцевину из яблок. Яблоки заполнить смесью марципановой пасты, изюма и амаретто. На яблоки положить по 1 маленькому кусочку масла. Распределить яблоки на противне и поставить в духовку за 20 минут до готовности гуся.

Шаг 6

Для приготовления соуса довести до кипения 4 ст. л. выделившегося из гуся мясного сока и куриный или овощной бульон. Затем добавить сливки, соевый соус и загуститель для соусов.

Шаг 7

Подать гуся с печёными яблоками и, по желанию, с краснокочанной капустой.