

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Gänsebrust, Klöße und Rotkohl Gänsebrust, Klöße und Rotkohl

Zutaten für (für 4 Personen):

1 Gänsebrust mit Karkasse

Salz

Pfeffer

2 frische Zweige Rosmarin

2 frische Zweige Thymian

2 Zwiebeln

1 Karotte

1 Stück Sellerie

4 EL Sahne

2 EL Honig

Klöße – siehe Thüringer Klöße

Rotkohl – siehe Rotkohl nach Margot und Willi (am Besten am Vortag vorbereitet)



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Gänsebrust auf der Hautseite gut mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Gänsebrust mit der Hautseite nach unten in einen Bräter legen und auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.

Nach etwa 10 Minuten, wenn genügend Fett ausgebraten wurde, die Gänsebrust kurz herausnehmen, das meiste Fett abschütten (auffangen und zum Anbraten von Röstkartoffeln oder Rotkohl verwenden), die Rosmarin- und Thymianstängel einlegen, das geputzte und gewürfelte Gemüse zugeben und 10 Minuten schmoren lassen. Die Gänsebrust mit der Karkasse nach oben auflegen. Mit einem Liter Wasser angießen, zudecken und die Temperatur auf 170 °C Ober- Unterhitze zurückschalten.

Die Gänsebrust etwa 1 ½ Stunden schmoren lassen. Zwischendurch mit dem Bratensaft begießen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Gänsebrust beiseite warm stellen, den Bratensaft aus dem Bräter durch ein Sieb in eine Kasserolle gießen. Die Gänsebrust nun mit der Hautseite nach oben wieder in den ausgewischten Bräter geben und bei 200 °C im Backofen bräunen. In den letzten 5 Minuten vor dem Servieren mit Honig bepinseln.

Für die Soße das Schmorgemüse gut durchdrücken, mit 4 EL Sahne verfeinern.

Zum Servieren das Brustfleisch von der Karkasse lösen und die Gänsebrust in Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit die Thüringer Klöße zubereiten. Die Klöße sollten im Wasser ziehen, wenn die Garzeit der Gänsebrust abgelaufen ist. Der Rotkohl muss nur noch kurz aufgewärmt und abgeschmeckt werden.

Zum servieren die Klöße mit zwei Gabeln aufreißen und mit der Gänsebrustsoße begießen. Gänsebrustscheiben und Rotkohl dazu garnieren.