



Gefüllte Gänsebrust mit Nelkenjus, Champignonpüree, gebratenen Kräuterseitlingen, Rosenkohl und Preiselbeeren

Zutaten für 4 Personen:

2 Stck	Gänsebrüste	7 Stck	Nelken
200 g	Maronen (gegart)	n.B.	Maisstärke
3 Stck	Zwiebel	n.B.	Salz
2 Stck	Knoblauchzehen	MSP	getrockneter Thymian
300 ml	Apfelsaft	n.B.	Rapsöl
1 Stck	Apfel	4 TL	Preiselbeeren
250 ml	Portwein	n.B.	Kerbel
400 g	Champignons		
40 g	Butter		
4 Stck	Kräuterseitlinge		
350 g	Rosenkohl		



Zubereitung:

Eine Zwiebel, eine Zehe Knoblauch und Champignons in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch mit Öl in einem Topf glasig andünsten. Die Champignons hinzufügen. Einen Deckel auf den Topf geben und auf niedriger Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Maronen, eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe kleinschneiden und in Öl anbraten. Mit einem Schuss Portwein ablöschen und auf niedriger Temperatur unter regelmäßigem Rühren garen lassen. Mit Thymian und Salz abschmecken und kaltstellen. ★

Die Gänsebrüste mittig von der Seite einschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Das Fleisch salzen und mit den Maronen füllen. ★

★ Backofen auf 140° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Apfel und eine Zwiebel würfeln. Apfelsaft aufkochen und mit den Würfeln in eine Auflaufform geben. Die gefüllten Gänsebrüste mit der Haut nach oben auf die Apfelwürfel legen. Für ca. 25 Minuten backen.

Die gekochten Champignons und die Butter glatt pürieren. Mit Salz abschmecken.

Rosenkohl und Kräuterseitlinge längs vierteln. Vorsichtig eine leichte Gitterform in die Kräuterseitlinge einritzen. ★

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie umwickelt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Flüssigkeit (inkl. Apfel und Zwiebel) aus der Auflaufform in einen Topf geben und mit dem restlichen Portwein auffüllen. Nelken hinzufügen und bis etwa zur Hälfte einreduzieren.

Rosenkohl und Kräuterseitlinge in getrennten Pfannen in Öl anbraten und mit Salz abschmecken.

Fleisch aus der Alufolie nehmen und auf der Hautseite in Öl scharf anbraten. ★

★ Sauce durch feines Sieb geben, bei Bedarf mit Stärke abbinden.

Die gefüllten Gänsebrüste in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Kräuterseitlingen, Rosenkohl, Champignonpüree und der Soße anrichten. Mit Preiselbeeren und Kerbel nach Bedarf garnieren.

Guten Appetit!