



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

Zutaten für 4 Personen:

2 Stck	Gänsebrüste
200 g	Maronen (gegart)
3 Stck	Zwiebel
2 Stck	Knoblauchzehen
300 ml	Apfelsaft
1 Stck	Apfel
250 ml	Portwein
400 g	Champignons
40 g	Butter
4 Stck	Kräuterseitlinge
350 g	Rosenkohl

1 TI	Nelken
1 TI	Maisstärke
1 TI	Salz
1 TI	getrockneter Thymian
1 TI	Rapsöl
1 TI	Preiselbeeren
1 TI	Kerbel

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 min. 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 min. backen.

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

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

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

 *Guten Appetit!*

