

Gefüllte Gänsebrust mit knusprigen Kartoffelrosen und Winterwurzelgemüse

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-326.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-326.html)



KOCH/KÖCHIN

Sabine Klemme

Zutaten:

für die Füllung der Gänsebrust:

100 g braune Champignons
1 Zwiebel
2 EL Semmelbrösel
1 Ei (Größe S)
1 EL Butter
2 Zweige Thymian
Salz und Pfeffer

für die Gänsebrust:

1 ausgelöste und doppelte Gänsebrust; etwa 1 kg; die Haut sollte zwischen den beiden Brustfilets noch zusammenhängen
1 Glas Gänsefond
1 Stück Sellerieknolle

2 Möhren
1/2 Stange Lauch
2 Scheiben Bauchfleisch/Speck, leicht geräuchert
1 EL Honig
1/2 EL Butterschmalz
2 TL Senf
2 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer

für die Kartoffelrosen:

10-12 mittelgroße Kartoffeln
12 Scheiben Bauchfleisch/Speck, dünn geschnitten
Salz und Pfeffer
Rosmarin nach Geschmack
Olivenöl zum Einfetten der Form sowie zum Bestreichen

für das Winterwurzelgemüse:

1 - 2 Pastinaken
1 - 2 Steckrüben
1 - 2 Möhren
1 Rote Bete
1 - 2 Petersilienwurzel
1 - 2 Knollenziest (Stachys)

für die Marinade:

3 EL Olivenöl
1 TL Honig
Salz und Pfeffer
Thymian nach Geschmack

Zubereitung

Zubereitung Füllung:

Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
Thymianblätter von den Zweigen zupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Speck und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian unterrühren. Die Mischung in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und das Ei und die Semmelbrösel unterrühren.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Zubereitung Gänsebrust:

Das Fleisch mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen.

Die Füllung auf dem Fleisch verteilen, dann das Fleisch mit der Füllung zusammenklappen und mit Küchengarn wie einen Rollbraten zusammenbinden oder die offene Seite mit Rouladen- nadeln zustecken.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Gänsebrust darin rundherum braun anbraten. Rosmarin dazugeben. Den Bräter schließen und das Fleisch im Ofen etwa 1 Stunde schmoren lassen.

Inzwischen Sellerie und Lauch putzen und in Stücke schneiden. Möhren schälen, längs halbieren und in Stifte schneiden. Nach einer Stunde Bratzeit das Suppengemüse mit in den Bräter geben. Bräter schließen und alles zusammen weitere 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Honig etwas erwärmen oder flüssigen Honig verwenden und die Gänsebrust mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen.

Nach 15 Minuten das Fleisch herausnehmen und etwa 5–10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Vom Bratensaft etwas Fett abschöpfen, den Gänsefond dazu geben, aufkochen lassen und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Während die Gänsebrust im Ofen schmort werden die Kartoffelrosen und die Gemüsebeilage vorbereitet.

Zubereitung Kartoffelrosen:

Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden.

Eine Muffinform mit Olivenöl einfetten, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Bauchfleischscheiben längs schuppenförmig mit Kartoffelscheiben belegen und zu einer Rose aufrollen. Die aufgerollte Kartoffelrose in die Muffinform setzen. Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren und mit einem Pinsel die Kartoffelrosen bestreichen. Bei 160 Grad Heißluft ca. 30 - 40 Minuten, je nach Kartoffelsorte, goldbraun backen.

Zubereitung Gemüse:

Gemüse schälen, putzen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Rote Bete schälen und etwa 15 Minuten im Wasserbad vorkochen.

Marinade zubereiten, unter das Gemüse heben, abdecken und etwas ziehen lassen. Das marinierte Gemüse in eine Auflaufform geben und für ca. 30 Minuten im Backofen bei 180 Grad garen.