

Björn Freitag: Gänsebrust mit Kartoffel-Roulade, Rotkohl und Maronen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/lecker-weihnachten/björn-freitag-gänsebrust-mit-kartoffelrouladen-

Zutaten für 4 Personen

Für die Gänsebrust:

- 2 Gänsebrüste am Knochen, ca. 1kg
- 750ml trockener Rotwein
- 200ml Wasser
- 1 Bund Beißfuß
- 1 Stange Lauch
- 1 Sellerieknolle
- 4 Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 150g Gänseschmalz
- 2 EL Butter

Für die Kartoffel-Roulade:

- 5 dicke Kartoffeln, ca. 750g, mehligkochend
- ca. 125g Mehl
- 1 TL Stärke
- 2 Eigelbe
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- Küchengarn

Für den Rotkohl:

- 1 Rotkohl
- 500g Maronen mit Schale
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Orange, geschält und kleingeschnitten
- 1 Apfel, entkernt und kleingeschnitten
- 1 Scheibe geräucherter Speck
- 2 EL Mehl
- 100ml Wasser
- 2 EL dunkler Balsamico
- 2 TL Stärke
- 50g Gänseschmalz
- Salz
- Pfeffer

- Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und für ca. 40 Minuten bei 180°C in den Ofen geben.

Die Brust vom Knochen abtrennen und parieren. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer einritzen und mit der Fettseite nach oben bei 90°C für 1 - 1,5 Stunden in den Ofen geben.

Die Knochen hacken und zusammen mit den Fleischabschnitten und dem Gemüse scharf anrösten. Beifuß, Rotwein und Wasser dazugeben und mit geschlossenem Deckel einkochen lassen.

Die Maronen einritzen und auf dem Außengrill rösten. (Alternativ bei 200°C im Backofen für ca. 25 Minuten)

Den Rotkohl fein aufschneiden und mit Gänseschmalz anbraten. Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz weiter braten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wasser bei geschlossenem Deckeln köcheln lassen. Den Speck auslassen, mit Mehl andicken und im Rotkohl verrühren. Mit dunklem Balsamico abschmecken. Die gerösteten Maronen pulen, kleinschneiden und unterrühren.

Die Sauce durch ein Sieb passieren Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit abbinden.

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Mehl, Stärke und Eigelb hinzugeben und möglichst schnell zu einer dünnen Teigplatte verarbeiten. Einen kleinen Teil des Teigs in einen Mixer geben, Petersilie ohne Stiele, Salz und Olivenöl dazugeben und klein mixen.

Die Pestomasse auf die Teigplatte streichen und aufrollen. Die Rolle in ein Küchentuch wickeln, an den Enden mit Küchengarn zubinden und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen lassen. In kaltem Wasser abschrecken und die Rolle aufschneiden. Die Stücke in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Die Gänsebrust ohne Fett in einer Pfanne auf der Hautseite kross anbraten. 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden, anrichten, salzen und pfeffern. (Den Bratenfond von der Gänsebrust kann man noch als Geschmacksverstärker in die Sauce rühren.)

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Lecker Weihnachten 12.12.2015