



FRANK SCHWARZ  
G A S T R O   G R O U P   G M B H

# **Marinierte Gänsebrust auf Sauce von Grafschafter Rübenkraut mit Vanille-Zimtapfel-Spalten, Wirsinggemüse und Walnusskartoffelplätzchen**

## **Zutaten: Für 6 Personen**

4 große Gänsebrüste

100 ml. Orangensaft

100 ml. Rotwein

½ Tel. Mole

200 ml. Gänsejus

100 ml. Sahne

3 Eßl. Rübenkraut

1 gewürfelte Schalotte

½ Tel. Melage noir Pfeffer

100 g Butter

etwas Orangenabrieb

2 Äpfel in Spalten

1 mittelgroßer Wirsing in Streifen geschnitten

100g Creme -Fraiche

20 ml. Gemüsebrühe

1 Eßl. Mehl

2 Eßl. Kartoffelstärke

2 Eigelbe

50 ml Oel

700 g Kartoffeln geschält

50 g Walnüsse gehackt geröstet

Salz, Zucker, Muskat, Vanilleschote gemahlen, Zimt, Pfeffer, Curry

### **Zubereitung Gänsebrust:**

- Haut einschneiden, Gänsebrüste mit Orangensaft, Rotwein, Salz und Mole marinieren.
- Auf der Hautseite zuerst anbraten, wenn die Haut goldbraun ist wenden, mit der Marinade angießen und für 70 Min. bei 160°C fertig garen.
- Gänsebrust in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

### **Zubereitung Sauce:**

- In einem Topf Butter schmelzen, Schalottenwürfel anschwitzen mit Mehl abstäuben.
- Mit Bratenfond und Gänsejus auffüllen, Rübenkraut und Sahne einrühren.
- Aufkochen, durch ein Sieb passieren und mit Melage noir Pfeffer würzen.

### **Zubereitung Wirsing:**

- Wirsing in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.
- Mit Brühe auffüllen, garkochen, mit Creme-fraich verfeinern und mit Curry abrunden.

### **Zubereitung Kartoffelplätzchen:**

- Kartoffeln in gleichmäßige Stücke schneiden und in Salzwasser garen.
- Abschütten, abdämpfen, durchpressen, mit Muskatnuss und Salz würzen.
- Eigelbe, Kartoffelstärke und Walnüsse unterarbeiten, Rollen formen, in Scheiben schneiden und in etwas Öl von beiden Seiten.
- Gold braun braten.

### **Zubereitung Apfelspalten:**

- Butter in einer Pfanne schmelzen, Apfelspalten, Zucker und Vanille zufügen.
- Alles bei mittlerer Hitze leicht bräunen.