

# Gepökelte Gänse-Brust auf Linsen-Salat

## Für 4 Personen

20 g Pökelsalz	2 Gänsebrüste	100 g Le Puy-Linsen
1 Bund Suppengemüse	4 Pfefferkörner	1 Prise Senfsaat
2 Lorbeerblätter	2 Schalotten	2 EL Butter
1 Scheibe Speck (ca. 60 g)	250 ml Geflügelfond	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	3 EL Apfelessig	3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	4 Äpfel	1 EL Butter
100 ml weißer Portwein	100 ml Gänsesoße	frischer Meerrettich
einige Zweige Kerbel		

1 l Wasser und Pökelsalz gut miteinander verrühren und die Gänsebrüste darin einlegen, in den Kühlschrank geben und 24 Stunden ziehen lassen. Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Das Suppengemüse schälen und grob würfeln. In einem Topf mit reichlich Wasser das Suppengemüse mit Pfefferkörnern, Senfsaat und 1 Lorbeerblatt aufkochen. Die Gänsebrüste aus der Pökellake nehmen und mit in den Topf geben. am Siedepunkt die Gänsebrust ca. 1,5 Stunden gar ziehen lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die eingeweichten Linsen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Hälfte der gewürfelten Schalotten in einen Topf mit 1 TL Butter geben und anschwitzen. Die Scheibe Speck zugeben. Abgetropfte Linsen mit in den Topf geben und mit Geflügelfond aufgießen, 1 Lorbeerblatt zugeben, alles ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind und der Fond fast vollständig eingekocht ist. In der Zwischenzeit Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Linsen in eine Schüssel geben und den Speck entfernen. Zu den Linsen die restlichen Schalottenwürfel, Petersilie und Thymian geben. Apfelessig und Rapsöl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel schälen, zwei davon grob raspeln und unter die Linsen mischen. Die übrigen Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Zucker karamellisieren, Apfelspalten zugeben, mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Gänsesoße in einem Topf erwärmen. Meerrettich schälen und fein reiben (ca. 1 EL). Die Gänsebrust in 5 mm dicke Scheiben aufschneiden. Zum Anrichten Linsensalat in die Tellermitte geben, darauf Apfelspalten und Meerrettich geben, die Gänsebrustscheiben um den Salat geben. Mit Kerbel garnieren und etwas Gänsesoße angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 22. November 2010