

Knusprige Gänse-Brust mit geschmorten Weißkohl-Ecken

Für 4 Personen:

1 kleiner Weißkohl (ca. 500g)	2 EL brauner Zucker	$\frac{1}{4}$ TL mildes Currypulver
$\frac{1}{4}$ TL geräuch. Paprikapulver	1 Knoblauchzehe gepresst	1 TL Ingwer gerieben
6 EL Teriaky Sauce	1 kleine Chili	2 EL Butter
2 Gänsebrüste	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz

Ofen auf 180° Celsius vorheizen.

Die äußeren Blätter des Kohls entfernen, halbieren, in kleine Spalten schneiden. Den Strunk nicht abschneiden. Kohlecken mit Backpapier auf ein Blech legen. Die Chili in feine Ringe schneiden. Aus Zucker, Curry, Paprika, Knoblauch, Ingwer mit der Teriyaki-Sauce eine Marinade rühren. Den Chili dazugeben und die Marinade auf die Spalten verteilen. Zum Schluss die Butter in kleinen Flöckchen darüber geben. Den Kohl bei 180°C 35 Minuten im Ofen schmoren.

Die Haut der Gänsebrüste rautenförmig einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Das Öl in eine kalte Pfanne geben, die Gänsebrüste mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne einlegen und anschließend ca. 10 Minuten kross braten, wenden und bei reduzierter Temperatur in etwa 10 Minuten fertig braten.

Christian Henze am 15. November 2019