

Gänse-Brust mit Brotkruste

Für zwei Portionen

1 Gänsedoppelbrust am Knochen	3 Scheiben Toastbrot	3 Scheiben Sauerteigbrot
1 EL getrocknete Aprikosen	1 EL getrocknete Feigen	1 EL getrocknete Äpfel
1 EL getr. Weintrauben	3 Eigelb	2 Schalotten
250 ml Geflügelbrühe	100 ml Sahne	50 g Maronen
1 Scheibe Bauchspeck ca. 100 g	1 Orange	Meersalz, Pfeffer
Brotgewürz		

Die Gänsedoppelbrust mit Meersalz einreiben und straff mit Frischhaltefolie einpacken, bis die Brust richtig dicht umschlossen ist. Anschließend die eingepackte Gänsebrust auf einem Backgitter, auf der mittleren Schiene des Backofens, bei 70 Grad Umluft, 14 Stunden garen. (Es empfiehlt sich ein Backblech in die unterste Schiene des Ofens zu schieben, um eventuell heraustropfende Flüssigkeit aufzufangen, falls die Gänsebrust nicht dicht genug eingepackt wurde). Nach dem Garen, die Gänsebrust aus der Folie auswickeln (dabei den entstandenen Fleischsaft auffangen, aufkochen und durch ein feines Sieb schütten!) die Haut vorsichtig abziehen und die Brust vom Knochen lösen. Das Brot und Toast, Trockenfrüchte und die Gänsehaut in Würfel schneiden und in eine große Schüssel füllen. Die Eigelbe zugeben, verkneten, mit Salz, Pfeffer und Brotgewürz abschmecken, auf den ausgelösten Gänsebrüsten verteilen und gut andrücken. Anschließend die Gänsebrüste samt Kruste in eine Auflaufform setzen und im Backofen bei 160 Grad Umluft für etwa 20 bis 25 Minuten (je nach Dicke der Kruste) backen. Für die Sauce die Schalotten schälen, klein schneiden, in wenig Öl anschwitzen. Mit der Geflügelbrühe ablöschen und mit dem Gänsefleischsaft und der Sahne auffüllen, aufkochen und den Speck sowie zwei Streifen Orangenschale zehn Minuten darin ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb schütten, die Maronen zugeben, mit einem Pürierstab zu einer cremigen Sauce mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Gänsebrüste aus dem Ofen nehmen, in Tranchen schneiden und mit der Maronensauce und zum Beispiel Wurzelgemüse servieren.

Alexander Herrmann am 10. Dezember 2014