



Kochen

Rainer Klutsch

Dienstag, 07.11.2016

Gänsebrust mit Wacholder-Zimtkruste und Walnuss-Petersilienknödeln Für 4 Personen

Zutaten

Für die Knödel

400 g Weißbrot, vom Vortag
100 ml Milch
1 Bund Petersilie
50 g Walnüsse
40 g Röstzwiebeln (selbstgemacht oder gekauft)
2 Eier (Größe M)
Salz
Pfeffer
20 g Butter

Für die Gänsebrust

2 Gänsebrüste (à ca. 400 g)
Salz
Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 Wacholderbeere
2 Prisen Zimt
2 TL Honig

Zubereitung

1. Für die Knödel das Brot in Würfel schneiden. Milch erhitzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden. Walnüsse grob hacken.
2. Die Walnüsse mit der Petersilie, den Röstzwiebeln und dem Brot vermengen. Die heiße Milch drüber geben und gut durchkneten. Lauwarm abkühlen lassen und die Eier unterkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Knödelmasse zu einer Rolle formen. Diese zuerst in Frischhaltefolie und danach in ein Küchentuch wickeln.
4. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Die eingepackte Knödelmasse darin ca. 15 Minuten garen.
5. Butter schmelzen und klären. Backofen auf 90 Grad vorheizen.
6. Knödel aus dem Topf heben und ausdämpfen lassen. Auspacken und in Scheiben schneiden. Mit der geklärten Butter übergießen und im Ofen warmstellen.
7. Die Gänsebrust auf der Fettseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit dem angedrückten Knoblauch (mit Schale) zuerst auf der Hautseite und dann auf der Fleischseite goldgelb anbraten.
8. Die Gänsebrüste herausnehmen und kurz ruhen lassen. Im Backofen ca. 10 Minuten im rosa garen.
9. Inzwischen den Wacholder fein mörsern. Mit Zimt und Honig zu einer Paste vermengen.
10. Die Brüste nach etwa 9 Minuten aus dem Ofen nehmen und mit der Würzpaste bestreichen.
11. Gänsebrüste unter dem heißen Backofengrill, bei 180 Grad, ca. 2-3 Minuten knusprig braten
12. Gänsebrust herausnehmen und in Scheiben schneiden.
13. Die Knödel und die Gänsebrust auf Tellern anrichten und mit dem entstandenen Bratensaft beträufeln.
Dazu passt Feldsalat.