

2. Hauptgang: Gänsebrust mit Brot-Gewürzkruste, Rotweinkraut und Karamelläpfeln von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

Gänsebrust:

1	Gänsebrust, am Knochen
200 g	Schwarzbrot
80 g	Butter, weich
1 TL	Lebkuchengewürz
2	Eier
	Pfeffer
	Salz

Rotweinkraut:

1 Kopf	Blaukraut
0,3 l	Rotwein
0,3 l	Brühe
0,5	Apfel
1 EL	Schmalz

Karamelläpfel:

3	Äpfel
1 EL	Zucker, braun
0,1 l	Apfelsaft
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butter
	Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Gänsebrust:

Die Gänsebrüste gründlich waschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig in Klarsichtfolie einwickeln. Nun im vorgeheizten Backofen 12 bis 14 Stunden lang garen. Anschließend vorsichtig aus der Folie wickeln. Die Haut von dem Gänsefleisch ablösen und das Gänsefleisch vom Knochen schneiden. Die Hautstücke in feinste Würfel schneiden und zusammen mit Schwarzbrotwürfeln, der Butter, Lebkuchengewürz und Eigelben zu einer cremigen Masse verrühren. Diese nun großzügig auf die Gänsebrüste verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa 18 bis 25 Minuten knusprig werden lassen.

Rotweinkraut:

Die äußeren Blätter des Blaukrautkopfes entfernen. Den Blaukrautkopf vierteln und den Strunk großzügig wegschneiden. In kleine Streifen schneiden und zusammen mit Rotwein, Brühe, fein geriebenem Apfel und Schmalz zu einem sämigen Rotweinkraut einkochen.

Karamelläpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Die Äpfel in Segmente schneiden, die Kanten und Ecken etwas abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen. Etwas Butter hinzugeben, die Äpfel hineinlegen und nun mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken und die Äpfel langsam in diesen Sud einköcheln lassen.



Zum Anrichten das Kraut in die Mitte des Tellers geben, die aufgeschnittene Gänsebrust darauf setzen und die Karamelläpfel darum geben.

Idee: Alexander Herrmann