Kochen mit Klausi

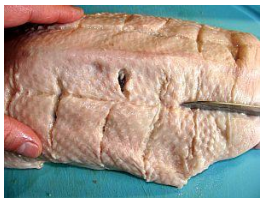
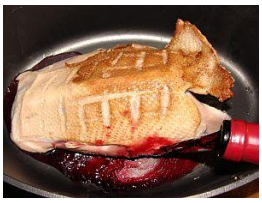
Gänsebrust mit Orangen-Lebkuchensauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Gänsebrust (ca. 850 g), Öl, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- 4 EL Orangenmarmelade, 1 Orange, Salz, Pfeffer, 250 ml Rotwein,
- 250 ml Hühnerbrühe, 500 ml Gänsefond, 1 Saucenkuchen, Petersilie,
- 1 TL getr. Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 2 EL Weinbrand, Saucenbinder,
- 1 Pck. Orangenzucker, 1 TL Lebkuchengewürz, 2 EL Bratensaft

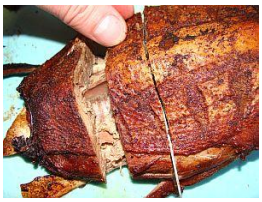
Zubereitung:

1. Orange schälen, so dass die weiße Haut entfernt ist u. filetieren. Haut auspressen. Haut der Brust längs u. quer einschneiden. Mit der Hautseite zuerst in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten, mit der Hautseite nach oben in einen Bräter setzen, salzen u. pfeffern. ½ Rotwein u. ½ Brühe angießen u. im vorgeheizten Ofen bei 225°C 70 Min. braten. Immer wieder mit dem Bratfond bepinseln. Die letzten 25 Min. mit 250°C Grill knusprig braten.

2. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Im Bratfett anschwitzen. Gänsefond, restl. Wein u. Brühe angießen, Saucenkuchen fein reiben u. mit Rosmarin u. Lorbeer zufügen. Sauce ca. 20 Min. köcheln lassen. Lebkuchengewürz, Zucker, O-Saft u. Marmelade einrühren. Lorbeer entfernen u. Sauce pürieren. Bratensaft u. Saucenbinder einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Weinbrand abschmecken. Petersilie einrühren, Orangenfilets zugeben u. kurz darin erwärmen.

3. Gänsebrust aufschneiden, auf der Sauce zu den Beilagen anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Speckbohnen servieren.

Erstellt von Klausi am 12.04.2015