

Gasthof Kreuz Trautz

Gebratene Ganslbrust mit glasierten Maroni

Zutaten für 2 Personen:

1 Gänsebrust (ca. 800 – 1000 gr.)
Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer,
Majoran, Thymian, Origano, Kerbel,
Lavendel und etwas Paprika
(am besten in einem Mörser gestoßen,
kann aber auch in einer kleinen
Schüssel gemischt werden.)
Öl zum anbraten
1 Zwiebel
2 Äpfel
1 ganzer Rosmarinzwieg
1/4 lit. mit Wasser verdünnter
Apfelsaft (ca. halb – halb)

Glasierte Maroni:

200 gr. Maroni geschält
(gibt es Tiefgekühlt oder frisch in
Vakuumbbeutel)
50 gr. Butter
100 gr. Zucker
0,05 lit. Wasser

Zubereitung:

Ganslbrust ringsum mit Gewürzmischung gut einreiben
Öl in Pfanne erhitzen und die Brust mit der Hautseite zuerst auf
beiden Seiten anbraten, grob gewürfelte Zwiebeln und Äpfel
dazugeben, kurz mit braten, Rosmarinzwieg dazulegen, dann die
Brust mit der Hautseite nach oben auf die Äpfel, Zwiebeln und
Rosmarinzwieg legen und im vorgeheizten Rohr (bei Umluft
180°, bei Ober – und Unterhitze 200°) Ca. 1 Stunde braten. Dabei
des Öfteren mit verdünntem Apfelsaft übergießen. Abschließen
eventuell den Grill im Rohr einschalten, damit die Haut richtig
cross wird. (Vorsicht – dabei verbrennt die Haut sehr schnell!!!)
Beim Bratenruckstand das Fett abgießen, mit etwas Braunem
Fond angießen und kurz reduzieren lassen.
Brust aus dem Rohr nehmen und 4 – 5 min. ziehen lassen, entlang
des Brustbeins einschneiden und vom Knochen lösen. in 5 – 6
Streifen schneiden, anrichten und mit dem Bratensaft übergießen.

Als Beilage empfehle ich:

Rotkraut, Bayrisch Kraut, Glasierte Maroni, Semmelknödel,
Kartoffelknödel, Grammelknödel, Dauphinkartoffel usw.

Glasierte Maroni:

Butter zergehen lassen, Zucker dazu geben und langsam
karamellisieren lassen, wenn der Zucker leicht braun ist die
Maroni dazu geben nochmals kurz karamellisieren lassen und mit
etwas Wasser aufgießen umrühren und den Karamell und die
Maroni solange köcheln lassen bis das Karamell sich aufgelöst hat.