



Eskildsen

Gänsebrust in Kräutersauce



Zutaten für 2 Portionen

1	Gänsebrust
1	Karotte
100 ml	Gänsefond
1 Bund	frischer Majoran
1 Bund	frischer Kerbel
125 ml	Crème double oder Schmand
25 g	Butter
1-2 cl	Worcester Sauce
1-2 cl	Marsala (Süßwein)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitungszeit:  **20 Minuten + Garzeit**

Unser Tipp: Für dieses Rezept braucht man eine feuerfeste Pfanne mit Deckel und einen flachen Bräter mit Gittereinsatz.

Zubereitung

Schritt 1

Ofen auf 100° Grad vorheizen. Die Gänsebrust mit einem scharfen Messer enthäuten, die beiden Filetstücke vom Knochen schneiden, salzen und pfeffern.

Schritt 2

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Knochen scharf anbraten (dabei darf die Butter nicht zu dunkel werden). Die Gänsebrüste in die Pfanne legen und von beiden Seiten kurz anbraten. Salzen, Marsala und die kleingewürfelte Karotte in die Pfanne geben. Je einen halben Bund Majoran und Kerbel auf das Fleisch legen. Die Pfanne zugedeckt auf die untere Herdschiene stellen.

Schritt 3

Die Haut in vier Teile schneiden, auf das Brätergitter legen und auf die obere Herdschiene stellen.

Nach knapp 3 Std. die Pfanne rausnehmen. Das Fett aus dem Bräter abgießen, die Haut unter dem Grill knusprig werden lassen.

Schritt 4

Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen, Kräuter entfernen, die Sauce durch ein Sieb seihen. Mit Gänsefond auffüllen, mit Worcester Sauce abschmecken und mit Creme Double binden. Kräuter fein hacken und ca. 2 EL Kräutermix in die Sauce geben.

Schritt 5

Anrichten: Die Gänsebrüste in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden, in die Sauce legen und mit der krossen Gänsehaut und den übrigen Kräuterzweigen servieren.