



Eskildsen

# Gänsebrust mit Granatapfel

## Zutaten für 4 Portionen

2	Gänsebrüste ohne Knochen
	Salz
	Pfeffer
8	mittelgroße Schalotten
2	Knoblauchzehen
4	Salbeiblättchen
100 g	Walnusskerne
150 ml	Geflügelbrühe
1	Granatapfel
2 EL	Grenadine (Granatapfelsirup)

Zubereitungszeit:  30 Minuten + Garzeit

## Zubereitung

### Schritt 1

Die geschälten Schalotten vierteln, den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden oder zerdrücken, den gewaschenen Salbei in ca. 4 mm breite Streifen schneiden. Die Walnusskerne im Mörser zerreiben. Alles vermischen.

### Schritt 2

Gänsebrüste mit Salz und Pfeffer einreiben. Einen Schmortopf erhitzen, die Gänsebrüste auf der Hautseite ca. 5-7 Min. anbraten, wenden und 3-4 Min. weiter braten bis alles rundum schön goldgelb ist. Das Fett aus dem Topf abgießen, Schalotten, Knoblauch, Salbei und Walnüsse zur Gänsebrust geben und kurz mit braten.

### Schritt 3

Die Brühe dazu gießen. Den Granatapfel halbieren, eine Hälfte auspressen und zusammen mit dem Sirup in den Topf geben. Salzen, pfeffern und zugedeckt 20 Min. schmoren. Den übrigen Granatapfel in Stücke brechen und die Kerne auslösen. Die Gänsebrüste in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, in die Sauce legen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

### Schritt 4

Anrichten: Die Gänsebrüste in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden, in die Sauce legen und mit Granatapfelkernen bestreuen. Mit 2-3 Salbeiblättchen dekorieren.