



Gänsebrust mit Schwarzwurzeln

Zutaten:

- 2 Gänsebrüste (ca. 300 g / Gänsebrust ohne Knochen)
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- Meersalz
- Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 400 g Schwarzwurzeln
- 1 Zitrone
- 20 g Butterschmalz
- 200 ml Sahne
- 100 g Preiselbeeren
- 2 EL geschlagene Sahne
- 1 EL gehackte Blattpetersilie
- 20 g Butter
- 2 EL Honig

Zubereitung:

Die Gänsebrüste waschen und trockentupfen. Das Fett auf der Hautseite rautenförmig einschneiden; Knoblauch schälen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Gänsebrüste mit der Hautseite nach unten anbraten. Das Fleisch mit Meersalz und Pfeffer würzen und wenden. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben und mitbraten, bis die Gänsebrüste auch auf der zweiten Seite schön braun sind.

Die Gänsebrüste aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 150°C auf der mittleren Einschubleiste 20-30 Minuten garen.

Schwarzwurzeln schälen und in dünne Scheiben schneiden (da der Saft roher Schwarzwurzeln stark färbt, möglichst Küchenhandschuhe benutzen). Die Zitrone auspressen. Damit die Schwarzwurzeln nicht dunkel werden, die Schwarzwurzelscheiben in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft geben.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schwarzwurzeln ca. 5 Minuten darin braten. Sahne hinzufügen und alles zusammen ca. 10 Minuten einkochen lassen. Preiselbeeren hinzufügen und anschließend die geschlagene Sahne und die gehackte Petersilie unterrühren. Die Schwarzwurzeln mit Meersalz abschmecken und warm stellen.

Butter mit Honig in einer Pfanne erhitzen. Gänsebrüste aus dem Backofen nehmen und in die Pfanne legen. Das Fleisch bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden mit dem Honig glasieren. Die Gänsebrüste 5-8 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Dazu passen:

Herzogin-Kartoffeln