

Martinsgans mit Maronensoße

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

600 g Kartoffeln, 1 Gänsebrust, 2 Zweige Beifuß, 1 Apfel, 1 Schalotte, fein geschnitten, 200 ml Sahne, 200 ml Geflügelbrühe, 6 Maronen, geschält und gekocht, 1 kleiner Rotkohl, 1 Gemüsezwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Apfelessig, etwas Rübenkraut (Zuckerrübensirup), 1 Prise Zimt, Salz, Pfeffer, Butter, Schmalz

Zubereitung:

Für die Klöße 200 g Kartoffeln kochen und pellen. Die Gänsebrust salzen und pfeffern.

In einen kleinen Bräter oder eine Pfanne mit hohem Rand eine halbe Tasse gesalzenes Wasser angießen, die Gänsebrust mit der Hautseite nach unten einlegen und Beifußzweige dazu geben. Im Ofen bei 200 Grad (Umluft) ca. 30 Minuten garen, dann drehen, dass die Hautseite oben liegt. Nun den geschälten und geviertelten Apfel und die Schalotte zugeben und noch ca. 15 bis 20 Minuten weiter garen. Dabei immer wieder etwas Bratflüssigkeit über die Brust geben.

Die Brust herausnehmen und warm stellen, das Fett abgießen. Mit Sahne und Geflügelbrühe den Bratensatz lösen, die Beifußzweige herausnehmen und den Rest pürieren. Die Soße mit 50 g kalter Butter montieren, Maronen zugeben und abschmecken.

Die restlichen Kartoffeln schälen, roh fein reiben und gut ausdrücken (evtl. durch ein Küchentuch). Die Stärke, die sich in der ausgedrückten Flüssigkeit abgesetzt hat, zu den geriebenen Kartoffeln geben (ersatzweise 1 EL Kartoffelstärke). Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken, mit der rohen Kartoffelmasse mischen, salzen und pfeffern.

Aus dem Kartoffelteig Klöße formen, diese in siedendes Salzwasser gleiten lassen und ca. 15 Minuten garen. Den

Rotkohl und Gemüsezwiebel in feine Streifen schneiden. Dann die Zwiebel im Schmalz anbraten, Rotkohl und ein Lorbeerblatt zugeben. Wenn der Kohl zusammen gefallen ist, diesen mit Apfelessig ablöschen, etwas Rübenkraut zugeben. Alles eine Stunde köcheln lassen und mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gänsebrust mit dem Rotkraut, Knödeln und der Soße anrichten.
