

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Glacierte Gänsebrust mit Apfel-Trauben-Kraut und Briocheauflauf

**40 Minuten/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

2 Gänsebrüste, Salz, Pfeffer, frischer und getrockneter Majoran, Butterschmalz, Gänseschmalz, 250 ml Kalbsfond.

Für den Briocheauflauf: 200 g Maroni (geschält und gekocht), etwas Butter und Zucker zum Karamellisieren, 150 g Äpfel, 400 g frischer Brioche, 1 cl Calvados, 100 g Butter, 3 Eidotter, 3 Eiklar, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 1 EL Preiselbeeren; Butter und Brösel für die Formen

Für das Apfel-Trauben-Kraut: 600 g junges Kraut (in feine Streifen geschnitten), 40 Stück Weintrauben (halbiert und entkernt), 1/2 Apfel, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, Butter, etwas Zucker, mindestens 20 Jahre alter Balsamico-Essig.

#### Zubereitung

Für den Briocheauflauf etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Zucker und die geschälten, grob gehackten Maroni beigegeben und karamellisieren. Mit etwas Wasser aufgießen und 2 Minuten dünsten. Die Äpfel schälen, kleinwürfelig schneiden und zu den Maroni geben.

Den Brioche entrinden und feinwürfelig schneiden. Die karamellisierten Maroni und die Äpfel zu den Briochemasse geben. Zimmerwarme Butter mit Eidotter schaumig rühren, mit der Briochemasse vermengen.

Eiklar mit etwas Salz zu Schnee schlagen und unterheben, die Preiselbeeren zufügen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Die Masse in ausgebutterte, mit Weißbrotbröseln bestreute Darioleformen bzw. kleine Tarteletteformen füllen. Im Rohr bei 180 °C 10 Minuten backen.

Das fein geschnittene Kraut in Butterschmalz leicht anbraten. Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit den Traubenhälften und etwas Zucker zum Kraut geben und karamellisieren. Vom Herd nehmen, mit Butter und Balsamico-Essig abschmecken, sofort anrichten.

Gänsebrüste mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, mit Gänseschmalz einreiben und vakuumieren. Bei 60 °C ca. 45 Minuten im Dampfgarer garen.\* Etwas Butterschmalz und Gänsefett in einer Pfanne erhitzen und die Gans zuerst auf der Hautseite kurz nachbraten.

Frischen Majoran zugeben und immer wieder mit dem Fett übergießen, danach wenden. Die Gänsebrust aus der Pfanne nehmen, etwas rasten lassen und dann aufschneiden. Die Bratenrückstände mit Kalbsfond aufgießen und einreduzieren.

Den Briocheauflauf mit der Gans und dem Kraut anrichten, etwas Saft zugießen.

\*Alternativ die Gänsebrüste in einer Pfanne anbraten und im Rohr bei 120 °C 8-10 Minuten auf der Hautseite braten, danach bei 70 °C ziehen lassen.