

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Geräucherte Gänsebrust mit mariniertem Kürbis, Grammelsalat und Kräuterrahm

Koch: Martin Kugler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kräuterrahm

- 400 g Sauerrahm (oder Joghurt)
- 2 EL feingeschnittener Schnittlauch
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Kerbel oder Estragon
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für den eingelegten Kürbis

- 600 g Kürbis (Hokkaido oder Muskatkürbis)
- 100 g Kristallzucker
- 250 ml Weißweinessig
- 150 ml Gemüsefond oder Wasser
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 Petersilienblätter

Für den Salat

- 3 Köpfe Chicorée (ca. 400 g)
- 2 kleine Romana-Salatherzen
- 100 g Grammeln (gerieben)
- 1 kleine rote Zwiebel oder Schalotte
- 3 EL Kürbissud
- 2 EL Apfel- oder Weißweinessig
- Olivenöl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Kristallzucker oder Honig
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 300 g geräucherte Gänsebrust

Für die Garnitur

- frische Kräuter
- Schnittlauchhalme
- Kresse
- Olivenöl
- schwarzer und weißer Sesam

Zubereitung

1. Für den eingelegten Kürbis den Kürbis schälen, entkernen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Für den Sud zuerst den Kristallzucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Dann mit dem Weißweinessig ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Den Sud mit Salz, etwas Pfeffer und frischen Petersilienblättern würzen. Nun die Kürbiswürfel in den kochenden Sud geben und 4-6 Minuten köcheln lassen, bis sie bissfest, aber nicht zu weich sind. Danach den eingelegten Kürbis samt Sud in ein steriles Einmachglas füllen. Zur Haltbarmachung das Glas in ein mit Wasser befülltes Blech stellen und bei 80° C Umluft etwa 40 Minuten im Rohr ziehen lassen – danach mindestens 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Für den Kräuterrahm den Sauerrahm in einer Schüssel glattrühren. Dann die Kräuter und eine gepresste Knoblauchzehe zugeben, alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Für den Salat den Chicorée putzen, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden, waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Die Romana-Salatherzen und in mundgerechte Stücke zupfen, ebenfalls waschen, trockenschleudern und zum Chicorée geben. Die Grammeln in einer Pfanne kurz erwärmen, bis sie knusprig sind (nicht zu stark braten, sonst werden sie hart), danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für die Marinade den Kürbissud, den Essig, das Olivenöl, den Senf, den Kristallzucker sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in die Marinade geben. Dann die Salate und die Grammeln vorsichtig mit der Marinade vermengen.

5. Die geräucherte Gänsebrust in 16 dünne Scheiben schneiden. Je 4 Scheiben davon fächerartig nebeneinander auflegen, 1-2 EL Salat mittig darauf geben und ganz vorsichtig einrollen (ähnlich wie Wraps).

6. Zum Schluss die Gänsebruströllchen quer halbieren. Etwas vom Kräuterrahm auf einem flachen Teller verteilen, je zwei Röllchen-Hälften daraufsetzen und die eingelegten Kürbiswürfel rundherum anrichten. Das Gericht mit frischen Kräutern, Schnittlauchhalmen, Kresse, ein paar Tropfen Olivenöl und schwarzem und weißem Sesam garnieren.