

# Gänsebrust mit Kartoffelrouladen, Rotkohl und Maronen (Rezept von Björn Freitag)

## Zutaten

2 Gänsebrüste am Knochen (ca. 1 kg)	500 g Maronen mit Schale
750 ml trockenen Rotwein	1 Rotkohl
200 ml Wasser	2 weiße Zwiebeln
1 Bund Beifuß	1 Orange (geschält, kleingeschnitten)
1 Stange Lauch	1 Apfel (entkernt, kleingeschnitten)
1 Sellerieknolle	1 Scheibe geräucherter Speck
4 Karotten	2 EL Mehl
2 rote Zwiebeln	100 ml Wasser
150 g Gänseschmalz	2 EL dunkler Balsamico
2 EL Butter	2 TL Stärke
	50g Gänseschmalz
	Salz, Pfeffer, Zucker
5 dicke Kartoffeln (ca. 750g, mehlig)	
ca. 125g Mehl	
1 TL Stärke	
2 Eigelbe	
1 Bund Petersilie	
1 EL Olivenöl	
Küchengar	

## Zubereitung:

Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und für ca. 40 Minuten bei 180°C in den Ofen geben.

Die Brust vom Knochen abtrennen und parieren. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer einritzen und mit der Fettseite nach oben bei 90°C für 1 - 1,5 Stunden in den Ofen geben. Die Knochen hacken und zusammen mit den Fleischabschnitten und dem Gemüse scharf anrösten. Beifuß, Rotwein und Wasser dazugeben und mit geschlossenem Deckel einkochen lassen.

Die Maronen einritzen und auf dem Außengrill rösten. (Alternativ bei 200°C im Backofen für ca. 25 Minuten) Den Rotkohl fein aufschneiden und mit Gänseschmalz anbraten. Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz weiter braten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wasser bei geschlossenem Deckeln köcheln lassen. Den Speck auslassen, mit Mehl andicken und im Rotkohl verrühren. Mit dunklem Balsamico abschmecken. Die gerösteten Maronen pulen, kleinschneiden und unterrühren.

Die Sauce durch ein Sieb passieren Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit abbinden.

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Mehl, Stärke und Eigelb hinzugeben und möglichst schnell zu einer dünnen Teigplatte verarbeiten. Einen kleinen Teil des Teigs in einen Mixer geben, Petersilie ohne Stiele, Salz und Olivenöl dazugeben und klein mixen. Die Pestomasse auf die Teigplatte streichen und aufrollen. Die Rolle in ein Küchentuch wickeln, an den Enden mit Küchengar zu binden und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen lassen. In kaltem Wasser abschrecken und die Rolle aufschneiden. Die Stücke in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Die Gänsebrust ohne Fett in einer Pfanne auf der Hautseite kross anbraten. 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden, anrichten, salzen und pfeffern. (Den Bratenfond von der Gänsebrust kann man noch als Geschmacksverstärker in die Sauce rühren.)