

Gänsebrust mit Sesam und Honig, dazu Winterrolle und Pakchoi

Rezept von Daniel Schmitt, Küchenchef Genussakademie Frankfurt

ZUTATEN

für 4 Personen

2 Gänsebrüste
50 g Zwiebeln
50 g Orange
60 g Honig
1 Prise Cayenepfeffer
30 g Sesam
Salz, Pfeffer

Winterrolle:

4 Scheiben Frühlingsrollenteig
50 g Sellerie
50 g Karotten
40 g Schalotten
50 g Sojasprossen
50 g Shiitake-Pilze
500 ml Pflanzenöl
30 ml Sweet-Chili-Sauce
20 ml Sojasauce
20 ml Sesamöl
1 Eigelb

Pakchoi:

140 g Pakchoi
Cayenepfeffer
Salz, Pfeffer, Zucker
Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Gänsebrust:

Die Gänsebrust vom Brustknochen befreien. Danach mit Salz und Pfeffer gut einreiben und mit der Hautseite nach unten auf ein Blech mit kleingewürfelten Orangen und Zwiebelwürfel legen (haselnussgroß).

Jetzt bei 160°C 40 Minuten im Ofen backen und danach die Brust umdrehen. Weitere 40 Minuten im Ofen backen bis die Brust schön zart ist. Dann die Brust bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

Zum Fertigstellen der Brust wird jetzt etwas von dem entstandenen Sud auf ein Blech gegossen, sodass die Fleischseite der Gänsebrust darin liegt und nicht beim Gratieren austrocknet. Danach wird die Brust unter dem Ofengrill kross gebacken und dann mit Honig bestrichen, jetzt wird der Sesam darüber gestreut und der Honig ebenfalls unter dem Grill karamellisiert. Zuletzt die Brust noch kurz ruhen lassen und dann tranchieren.

Winterrolle:

Sellerie, Karotten und die Schalotten waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Dann zusammen mit den Sojasprossen und den ebenfalls in Streifen geschnittenen Shiitake-Pilzen in einer Pfanne mit Pflanzenöl kurz scharf anbraten und mit Sweet-Chilisauce, Sojasoße und Sesamöl abschmecken. Dann wird der Frühlingsrollenteig mit Eigelb bepinselt und mit dem asiatischem Gemüse zu einer Rolle geformt und goldgelb frittiert.

Pakchoi:

Den Pakchoi waschen und in grobe Streifen schneiden. Dann in Pflanzenöl kurz scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer, Cayenepfeffer und Zucker abschmecken.

Anrichten:

Das Gemüse auf der Tellermitte anrichten, die Winterrolle schräg durchschneiden und anlegen. Zuletzt die Gänsestreifen oben drauf legen.