

Rezept

Gänsebrust Wellington

Ein Rezept von Gänsebrust Wellington, am 20.04.2024

Zutaten

2 Platten rechteckiger TK-Blätterteig (à 90 g)	1 Schalotte
200 g braune Champignons	2 EL Gänseschmalz
100 ml Madeira (ersatzweise Orangensaft)	1 Gänsebrustfilet (ca. 350 g)
Salz	Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie	50 g Gänseleberpastete
1 Eigelb	150 ml Gänsefond (Glas)
75 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1100 kcal

Zubereitung

1. Blätterteig nebeneinander auftauen lassen. Schalotte schälen. Champignons putzen und beides fein hacken. 1 EL Schmalz in eine große Pfanne geben, Schalotte und Pilze darin bei mittlerer bis starker Hitze braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. 3 EL Madeira zugeben und verdampfen lassen. Pilze herausnehmen und abkühlen lassen. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
2. Gänsebrust häuten. Fleisch rundum salzen und pfeffern. 1 EL Schmalz in der Pfanne erhitzen, Fleisch darin pro Seite 1 Min. braun anbraten, herausheben und beiseitestellen. Petersilie und Pastete unter die Pilze mischen, salzen, pfeffern. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren.
3. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche überlappend quadratisch (23 x 23 cm) ausrollen. Fleisch rundum mit Pilzfarce bestreichen, auf den Teig setzen. Teigkanten mit Eigelb bestreichen, Teig über dem Fleisch zusammenklappen und andrücken. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit Eigelb bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit Dampf entweichen kann. Im Ofen (unten) 15 Min. backen, Hitze auf 180° (Umluft 160°) reduzieren, weitere 5 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen.
4. Restlichen Madeira und Fond in der Pfanne bei starker Hitze 3 Min. kochen. Crème fraîche einrühren, aufkochen, salzen und pfeffern. Gänsebrust aufschneiden und mit Sauce anrichten.