

Rezept

Glasierte Gänsebrust mit Rosenkohlblättchen

Ein Rezept von Glasierte Gänsebrust mit Rosenkohlblättchen, am 09.06.2026

Zutaten

1 TL Szechuanpfeffer	2 EL Sojasauce
1 EL Sherry	2 EL Honig
1 Bund Suppengemüse	3 EL neutrales Öl (oder Butterschmalz)
1 TL Tomatenmark	100 ml Geflügelfond (aus dem Glas)
2 ausgelöste Gänsebrüste (à ca. 750 g)	Salz
Pfeffer	1 EL Johannisbeerlikör (Cassis; oder Jostabeeren- oder Johannisbeergelee)
750 g Rosenkohl	Salz
30 g Butter	40 g gehackte Haselnüsse (Fertigprodukt)
1 kg mehligkochende Kartoffeln	2 Eigelb
60 g Mehl	Salz
frisch geriebene Muskatnuss	200 g gekochte Maronen (vakuumverpackt)
2 EL Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 1330 kcal

Zubereitung

1. Für die Marinade den Szechuanpfeffer mit einem Messer oder im Mörser leicht zerdrücken. Mit Sojasauce, Sherry und Honig in einem kleinen Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Marinade abkühlen lassen.
2. Das Suppengemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin 2 Min. andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten, dann mit dem Fond ablöschen und unterrühren.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Gänsebrüste mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 EL Öl in die Pfanne geben. Die Gänsebrüste mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 4-5 Min. braten, bis die Haut braun ist. Die Brüste wenden und von der anderen Seite kurz anbraten. Das Suppengemüse auf ein tiefes Backblech oder in eine Form geben. Die Gänsebrüste darauflegen und mit der Marinade einpinseln. Den Backofen auf 80° schalten. Das Fleisch im Backofen (Mitte) ca. 1 Std. 30 Min. braten. Zwischendurch mit der übrigen Marinade bestreichen.
4. Inzwischen den Rosenkohl waschen, putzen und die Blättchen einzeln ablösen. Die Rosenkohlblättchen in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und eiskalt abschrecken.

5. Die Kartoffeln waschen und mit Salzwasser bedeckt in 30 Min. gar kochen. Ausdampfen lassen, heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelbe und Mehl untermischen, mit Salz und Muskat würzen. Die Maronen aus der Packung nehmen und voneinander lösen.

6. Den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Maronen darin kurz schwenken und abkühlen lassen. Aus dem Kartoffelteig 12 Klöße formen, etwas flach drücken, je 1 Marone als Füllung daraufgeben und wieder zu einem Kloß formen. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen lassen. Die Klöße darin in ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Herausnehmen und warm halten.

7. Inzwischen die Gänsebrüste aus dem Ofen nehmen, auf Alufolie legen und warm halten. Den Bratenfond mit dem Gemüse durch ein Sieb und in einen Topf passieren. Den Fond mit Johannisbeerlikör aufkochen lassen und bei kleiner Hitze warm halten.

8. Für das Gemüse die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Haselnüsse darin leicht rösten. Mit Salz würzen. Rosenkohlblättchen dazugeben und unter Rühren erwärmen.

9. Das Fleisch schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf eine Platte legen. Sauce angießen oder getrennt dazu reichen. Die Gänsebrüste mit Klößen und Rosenkohlgemüse servieren.