Rezept

Rollbraten von der Gänsebrust

Ein Rezept von Rollbraten von der Gänsebrust, am 11.06.2025

Zutaten

1	doppelte Gänsebrust ohne Knochen (ca. 700 g)
	Pfeffer
2 TL	körniger Senf
50 g	gekochter Schinken in dünnen Scheiben
600 g	Wirsing
1	Knoblauchzehe
150 g	Crème fraîche
	Salz
2 EL	Preiselbeerkompott
1 TL	getrockneter Estragon
150 ml	Gänsefond (Glas)
2	Schalotten
2	kleine Rosmarinzweige

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Gänsebrust abtupfen. Auf der Haut auf die Arbeitsfläche legen, salzen und pfeffern. Preiselbeeren, Senf und Estragon verrühren, auf dem Fleisch verstreichen. Schinken darauflegen. Gänsebrust zusammenklappen und mit Küchengarn wie einen Rollbraten verschnüren.

2. Backofen auf 100° vorheizen. Auf den Rost (Mitte) eine ofenfeste tiefe Platte oder Form stellen. Gänsebrust in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 10-12 Min. erst auf der Haut, dann rundherum anbraten. Mit der Haut nach oben auf die Platte im Ofen setzen, 2 Std. braten. Ausgebratenes Fett abnehmen und beiseitestellen. Fond erhitzen, zum Braten geben, 30 Min. weiterbraten.

3. Den Wirsing putzen, vierteln und ohne Strunk quer fein schneiden. In kochendes Salzwasser geben, 3 Min. kochen, abgießen und mit eiskaltem Wasser abschrecken. Sehr gut abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

4. Schalotten, Knoblauch und Rosmarinzweige in einem großen Topf in 2 EL Gänsefett bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Wirsing und Crème fraîche unterrühren, erhitzen, salzen und pfeffern. Bratfond entfetten und erhitzen. Braten quer in Scheiben schneiden, mit Wirsing und Bratfond anrichten.