

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Wichteln“ mit Johann Lafer



Dagmar Statz kocht das Gericht von Julian Reiss

Gänsebrust mit Rotkohl und Selleriestampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Gänsebrust:

2 Gänsebrüste, ohne Knochen, à ca.
400 g
Butter, zum Anbraten
Gänseschmalz, zum Anbraten
200 ml Geflügelfond
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Gänsebrüste parieren und die Teile für die Sauce zur Seite legen.

Fond in einem Topf zum Kochen bringen und einen Dämpfeinsatz hineingeben. Die Gänsebrüste mit der Hautseite nach oben in einen Dämpfer geben und bis zu einer Kerntemperatur 66 Grad dämpfen.

Herausnehmen und die Haut der Gänsebrüste quer in ca. 1,5 cm Abständen einschneiden, salzen und pfeffern und mit Gänseschmalz und Butter in einer Pfanne anbraten. Anschließend ruhen lassen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
50 g kalte Butter
2 EL Portwein
100 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
2 Nelken
½ TL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Anbraten

Schalotte abziehen und würfeln. Die Gänseabschnitte in einer Pfanne in Öl anbraten und mit Portwein ablöschen und mit Rotwein aufgießen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken und Schalottenwürfel dazu geben und einkochen lassen. Durch ein Sieb in einen Topf geben und mit Speisestärke und gewürfelter Butter montieren.

Für den Rotkohl:

¼ Kopf Rotkohl
½ Apfel
1 Zwiebel
100 ml Rotwein
2 EL Johannisbeergelee
1 TL Preiselbeeren, aus dem Glas
1 TL Honig
1 EL Weißweinessig
1 TL Trüffelöl
2 TL Zimtpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Rotkohl fein in Streifen hobeln. Mit Salz, Weißweinessig und Trüffelöl verkneten und ziehen lassen. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Preiselbeeren, Johannisbeergelee und Honig dazu geben. Apfel erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden und mit dem Rotkohl vermengen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Selleriestampf: Sellerie schälen und in gleichmäßige, ca. 1,5 cm kleine Würfel schneiden.
½ Knollensellerie Dann in Fond garkochen, abgießen und mit einem Pürierstab zerkleinern.
250 g Butter Butter unterrühren und mit Salz, Senfmehl, Muskat und Cayennepfeffer
500 ml Geflügelfond abschmecken.
1 TL Senfmehl
1 TL Cayennepfeffer
Muskatnuss, Zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.