



Gänsebrust-Ragout mit Wirsing

Zutaten:

Gänsebrust
1 TL Senf
3 EL Bratensoße
3 EL Preiselbeeren
1 TL Balsamicoessig
200 ml Sahne
Zwiebel
Knoblauch
Zitrone
Kloßteig
Semmelbrösel
Tomaten, Wirsing
Gewürzpaste
Petersilie
Kräuter
Butter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Gänsebrust in der Mitte der Länge nach am Hügelknochen einschneiden. Die Sehnen abschneiden und die Haut entfernen. Die Brust gegen die Faser in Stücke schneiden und in eine heiße Pfanne geben. Die Gänsebrust salzen. Nach einigen Minuten wenden. Die Haut in kleine Stücke schneiden und in einer weiteren Pfanne (ohne Öl) kross braten.

Den Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe klein hacken und mit der Gänsebrust anbraten. Mit einem Rosmarin- und einem Thymianzweig würzen. Den Wirsing anschließend mit in der Pfanne schmoren lassen.

Einen Teelöffel Senf, etwas Gemüsepaste, Balsamico, Preiselbeeren, Bratensoße und Zitronenabrieb dazu geben. Mit 200 ml Sahne verfeinern und köcheln lassen.

Den Kloßteig in einer Schüssel mit einem Schluck heißem Wasser strecken. Nebenbei gesalzenes Klostwasser zum Kochen bringen. Semmelbrösel mit der Gänsehaut, Butter, Salz und Pfeffer kurz anrösten. Den Teig mit der gebratenen Semmelbröselmasse befüllen, zu Klößen formen und im heißen Wasser kochen. Zum Schluss das Ragout mit gehackter Petersilie verfeinern.

Nur noch anrichten und die restlichen gebutterten Semmelbrösel über die Klöße streuen. Fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**