



Gänsebrust mit Cranberrysauce & Kürbisgnocchi

Schritte: 15

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

20 Portionen

3,5 kg	Gänsebrust	2 Stück	Hokkaido Kürbis
500 g	Kartoffeln (mehlig kochend)	200 g	Parmesan
7	Eier	500 g	Mehl
500 g	Cranberrys	3 kg	Rosenkohl
4	Schalotten	4	Knoblauchzehen
200 ml	trockener Rotwein	150 g	Johannisbeergelee
800 ml	Geflügelfond	100 g	Pinienkerne
1 Bund	Salbei	100 g	Feigensenf
	Öl		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser halb fertig garen.
2. Hokkaido Kürbis in grobe Würfel schneiden, mit etwas Öl einreiben auf ein Blech geben. Bei 160°C für 30 Min weich garen.
3. Gegen Ende die Kartoffel mit auf das Blech geben und 5-10 Min mitgaren bis sie weich und trocken sind.
4. Abkühlen lassen und mit Eiern, Parmesan, Mehl, Muskat und Salz zu einem Teig verarbeiten.
5. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Gänsebrust waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.
7. Gänsefett entnehmen und beiseite stellen.
8. Gänsebrust auf einem Blech im Ofen auf 67°C Kerntemperatur fertig garen.
9. Pfanne mit Bratansatz nochmals erhitzen und mit Rotwein und Geflügelfond aufgießen und einkochen lassen.
10. Johannisbeergelee und Feigensenf zugeben und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Cranberries zugeben.
11. Gnocchiteig auf der melierten Arbeitsplatte mit dem Teigschaber in 4 Stücke teilen und diese zu einer fingerdicken Rolle formen. Dann die Gnocchi runterschneiden und im Salzwasser garen.
12. In Eiswasser abschrecken und danach auf einem Küchentuch abtrocknen lassen.
13. Anschließend mit Butter, Salbei und Pinienkernen in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
14. Rosenkohl blanchieren und mit Gänsefett, Schalottenwürfeln und Knoblauch kurz sautieren.
15. Gans aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, anschließend tranchieren mit Soße, Gnocchi und Rosenkohl anrichten.