

Gänsebrust Sous Vide

Rezeptur für 10 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
Gänsebrust		
5	g	Thymian
125	g	Orangen + Schale
5	g	Rosmarin
2000	g	Gänsebrust
60	g	Butter
Apfelknöderl		
1000	g	Knödelbrot
300	ml	Milch
10	Stk	Ei
300	g	Zwiebel
200	g	Apfel (säuerlich), gerieben
50	g	Kerbel, gehackt
Rotkrautsalat		
1250	g	Rotkraut
125	g	Weichseln
60	ml	Balsamico rosso
25	ml	Pflanzenöl
		Salz, Zucker



Vorbereitung

Gänsebrust mit den restlichen Zutaten gemeinsam im Vakuumbbeutel verschweißen und bei 58 °C für 4 Stunden garen.

Rotkraut in feine Julienne schneiden.

Aus den restlichen Zutaten eine etwas überwürzte Marinade herstellen, diese aufkochen und das Kraut hinzufügen.

Bei mäßiger Hitze bissfest garen und beiseitestellen.

Zubereitung

Fein gewürfelte Zwiebeln in Butter goldgelb anschwitzen und mit Milch ablöschen.

Die restlichen Zutaten mit den Semmelwürfeln und der Zwiebelmilch zu einer etwas klebrigen, aber lockeren Masse verarbeiten.

Gegebenenfalls mit etwas Mehl binden und anschließend Knödel oder Serviettenknödel formen.

In gut gesalzenem Wasser gar ziehen lassen.

Finalisierung

Gänsebrust vor dem Anrichten im Salamander unter Oberhitze bräunen oder auf der Hautseite scharf anbraten und mit Butter, Thymian und angedrücktem Knoblauch arrosieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|--|--|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|
| ☒ Gluten | ☐ Krebstiere | ☒ Ei | ☐ Fisch | ☐ Soja | ☐ Erdnüsse | ☒ Milch/Laktose |
| ☐ Schalenfrüchte | ☒ Sellerie | ☐ Senf | ☐ Sesam | ☐ Sulfite | ☐ Lupinen | ☐ Weichtiere |