

Gänsebrust in Rotweinsauce



Zutaten (2 Portionen)

1 Gänsebrust (ca. 1 kg)
125 ml Rotwein
2 cl Rum
3 TL Zucker
1 Stange Zimt

3 Nelken
1 Orange
400 ml Gänse-Fond
Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Zucker im Topf karamellisieren und Rotwein zugießen. Zimt, Nelken und die Schale einer halben Orange dazugeben und einige Minuten köcheln lassen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und den Rum zum Wein geben. Die Gänsebrust salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten in den Bräter legen.
3. Den Bräter in den kalten Herd geben und die Temperatur auf 180 °C stellen. Nach einer Stunde das angesammelte Fett abgießen. Die Brust mit Wein beträufeln und mit der Haut nach oben in den Bräter legen, den restlichen Wein zugießen. Die Temperatur auf 130 °C reduzieren und nun 2 Stunden garen lassen.
4. Die Sauce aus dem Bräter abgießen, evtl. noch einmal Fett entfernen. Zusammen mit dem Gänse-Fond aufkochen, etwas einkochen lassen und mit eiskalter Butter montieren.