

Gänsebrust in Nusskruste



Zutaten (4 Portionen)

4 Gänsebrüste ohne Haut
80 g Walnuskerne
4 Scheiben Toastbrot
60 g weiche Butter

2 EL süßer Senf
2 EL Rapsöl
Meersalz und weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80 °C vorheizen.
2. Die Gänsebrüste salzen und pfeffern. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Gänsebrüste darin anbraten. Anschließend herausnehmen und auf einem mit Alufolie belegten Rost in den Backofen schieben. Etwa 45 Minuten rosa garen und dann aus dem Ofen nehmen.
3. Den Backofen auf Oberhitze umstellen.
4. Die Nüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Das Toastbrot ohne Rinde zusammen mit den Nüssen fein mahlen. Anschließend mit Butter verkneten und leicht salzen. Die Gänsebrüste mit Senf bestreichen und mit der Nussmasse belegen. Kurz vor dem Servieren im Ofen überbacken.