

# Gänsebrust

auf Kürbisstampf  
mit Cranberry-  
sauce



## TIPP

Wer eine flüssigere Sauce bevorzugt, kann diese mit etwas Apfelsaft verdünnen.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 RIVER VALLEY Äpfel
- 150 g getrocknete Cranberries
- 50 g LANDFEIN Butter
- 300 ml CAMASELLA Rotwein trocken
- 50 ml CAPTAIN COMARK Rum
- ½ TL COOK! Rosmarin
- 1 Prise COOK! Zimt
- 
- 1 RIVER VALLEY Orange (heiß gewaschen)
- 1 Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 1 kg BIO SONNE Kürbis
- 100 g LANDFEIN Butter
- 
- 2 Gänsebrustfilets (TK)
- FRISAN Butterschmalz
- Salz
- COOK! Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Für die Sauce zunächst die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln – die Cranberries in Rum tränken.
2. Die Butter in einer Pfanne bräunen, Rosmarin, Zimt und Rotwein hinzufügen und die Äpfel, sowie getränkten Cranberries darin für 15 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
3. Je nach gewünschter Konsistenz kann die Sauce nun leicht püriert oder mit Stücken belassen werden – die Sauce mit einer Prise Salz abschmecken.
4. Den Kürbis von Stiel und Kerngehäuse befreien, in grobe Stücke schneiden und für 20–30 Minuten in Salzwasser weich kochen – danach abgießen und gut abtropfen lassen.
5. Währenddessen die übrige Butter in einer Pfanne anbräunen – danach über den Kürbis geben und alles möglichst fein stampfen.
6. Den Schnittlauch fein hacken und unter den Kürbisstampf mischen - mit Salz, Pfeffer, Orangenabrieb und Orangensaft abschmecken.
7. In der Zwischenzeit die Gänsebrustfilets bei Raumtemperatur auftauen lassen, danach von Fettadern und Sehnen befreien und gründlich trocken tupfen.
8. Währenddessen den Ofen auf 160°C vorheizen.
9. Die Fettschicht auf der Hautseite leicht einschneiden (ohne ins Fleisch zu schneiden) und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
10. In der heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz auf der Hautseite für 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten - danach wenden und für etwa 10–15 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze im Backofen gar ziehen lassen.
11. Zum Schluss den Kürbisstampf mit der Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen und die Gänsebrüste in Tranchen geschnitten darauf platzieren.