Geschmorte Gänsebrust mit Brezn-Emmentaler-Auflauf

Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, in kleine Würfel schneiden und anbraten.
2. Das Tomatenmark ebenfalls anbraten und mit der Brühe und Rotwein ablöschen, dann leicht einkochen.
3. Den Soßenansatz in eine Bratreine geben und die gesalzene Gänsebrust auflegen, im Rohr bei 140 °C 30 Min. garen. Die Temperatur auf 160 °C erhöhen, bis sich die Gänsebrust vom Knochen löst. Die Gans kurz mit 250 °C kross machen, vom Knochen lösen und im Rohr bei 60 °C ruhen lassen.
4. Die Soße abpassieren, reduzieren und abschmecken.

Für den Brezn-Emmentaler-Auflauf

1. Brezn zuerst in Scheiben, dann in Würfel schneiden, ebenso die Aprikosen oder Feigen.
2. Milch, Sahne, GOLDSTEIG Butter und Brühe erhitzen, Salz und gemahlene Fenchelsamen dazugeben. Kochen lassen (Vorsicht, läuft leicht über!)
3. Zwiebel klein würfeln, anschwitzen und über die Brezn- und Aprikosen oder Feigen geben. Eier zugeben und gut vermischen. Dann das Milchgemisch darübergeben, auch gut vermischen und ziehen lassen.
4. Zum Schluss den in Würfel geschnittenen GOLDSTEIG Emmentaler unterheben.
5. Die Auflaufförmchen mit GOLDSTEIG Butter und Brösel bestücken und die Masse einfüllen. Bei 160 °C ca. 12 Min. backen.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 2 Stück Gänsebrüste
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 50 g Staudensellerie
- 2 Löffel Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 1 l Fleischbrühe
- 50 g Zucker
- Ursteinsalz
- 200 g GOLDSTEIG Emmentaler Stück
- 3 Brezn ohne Salz
- 60 g getrocknete Aprikosen oder Feigen
- ½ Zwiebel
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 30 ml Sahne
- 50 ml GOLDSTEIG Butter
- 40 ml Brühe
- Salz
- Fenchelsamen