

# GLASIERTE GÄNSEBRUST

FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

1200 g Gänsebrust  
1 EL Quittengelee  
4 EL Portwein weiß  
350 ml Gänsefond  
1 EL Speisestärke  
Salz, Pfeffer



Das Quittengelee mit dem Portwein leicht erwärmen, bis sich das Gelee aufgelöst hat. Die Gänsebrust salzen und pfeffern. Mit der Hautseite nach unten auf ein Rost legen und einen passenden Bräter darunter stellen.

Alles in den kalten Backofen schieben und bei 180 °C Ober-/ Unterhitze (Umluft nicht geeignet) garen.

Nach einer Stunde das Gänsefett, das sich im Bräter gesammelt hat, auffangen und beiseitestellen. Die Gänsebrust von beiden Seiten mit 2 EL Gelee-Portwein-Gemisch bepinseln, diese dann mit der Haut nach oben in den Ofen zurücklegen.

Die Temperatur des Backofens auf 130 °C zurückschalten und 90 Minuten bei dieser Temperatur braten lassen. Einen Teil des Bratfettes in einen Topf geben und mit dem Gänsefond um die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegen Ende der Garzeit den Gargrad des Fleisches prüfen. Die Haut noch einmal mit 1 EL Gelee-Portwein-Gemisch bepinseln, die Grillfunktion (200 °C) zuschalten und das Fleisch grillen, bis die Haut knusprig ist. Das restliche Gelee-Portwein-Gemisch in die Soße einrühren. Nun die Soße mit Speisestärke binden und abschmecken.

