

Herbstsalat mit Gänsebrust, frischen Pfifferlingen und Croutons

Präsentiert von Sabine Prehofer-Schermer,
Restaurant Kupferkanne Dingolfing

Frische Produkte aus der REGION:

Zutaten für 4 Personen:

500gr Gänsebrust
300gr Eichblattsalat
200gr Rucolasalat
100gr Chicoree
200gr Kirschtomaten
100gr Lauch
100gr frische Pfifferlinge

Für Dressing:

Salz
Pfeffer
Senf
Zucker
Brühe
Walnussöl
Balsamico
Sojasauce
Schnittlauch
2 Weißbrotscheiben

Dazu servieren wir ein Holler –Hell (Helles vom Fass mit Holundersirup)

Herbstsalat mit Gänsebrust, frischen Pfifferlingen und Croutons

Gänsebrust

Den Backofen auf 110 Grad vorheizen. Die Gänsebrust rautenförmig einschneiden.
Die Gänsebrust von beiden Seiten gut salzen und pfeffern.

Die Pfanne heiß werden lassen. Die Gänsebrust darin ohne Fett mit der Hautseite zuerst von beiden Seiten je 4 Minuten anbraten und dann für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Dann herausnehmen und von den Knochen lösen und in Alufolie wickeln und im Backofen etwas ruhen lassen.

Salat

Die Herbstsalate (Eichblattsalat, Chicoree, Rucola) Kirschtomaten und Lauch waschen und putzen. Kirschtomaten halbieren, Lauch in Streifen schneiden

Dressing

1 Teelöffel scharfer Senf in eine Schüssel geben, etwas, Salz, Pfeffer, Zucker und klare Fleischbrühe dazugeben. Den Balsamico und Sojasauce dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nun langsam das Walnussöl unterschlagen. Bis eine dickliche Emulsion entsteht. Nochmals mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Croutons:

Von den Weißbrotscheiben die Rinde entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, die Weißbrotwürfel und die Knoblauchzehe dazu geben und rösten, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Pfifferlinge:

Waschen und putzen in eine heiße Pfanne mit Fett geben, Kirschtomaten, Lauchstreifen dazugeben. Kräftig salzen und Pfeffern, frischen Schnittlauch dazu.

Finisch

Auf einen Teller die Herbstsalate anrichten. Die heiße Pfifferlingsmasse über den Salat geben. . Die Gänsebrust aus der Folie nehmen und in feine Scheiben schneiden und auf den Salat anrichten.

Weißbrotcroutons darüber streuen und das fertige Dressing darüber träufeln.

Guten Appetit!