



Gänsebrust mit San-Sebastián-Kürbis-Cheesecake und Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette

Rezept von Carsten Goms

Zutaten

2 Gänsebrüste (je circa 350 bis 400 g)
Salz
Pfeffer
1 EL Honig
1 EL Apfelessig
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe

Für den Cheesecake

600 g Frischkäse (Raumtemperatur)
200 g Ziegenfrischkäse (weich)
4 Eier
350 ml Sahne
270 g gebackener Hokkaido
80 g Parmesan fein gerieben
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)

Für den saisonalen Salat

150 g Feldsalat (oder Wintersalat-Mix)
1 Orange, filetiert
1 kleine rote Zwiebel, in feinen Ringen
30 g geröstete Walnüsse
50 g Granatapfelkerne

Für die Orangen-Vinaigrette

3 EL Orangensaft
1 EL Apfelessig
1 TL Honig
3 EL Rapsöl oder Walnussöl
Salz
Pfeffer



Sowie

80 g Amarettini

20 g gehobelte Mandeln

Minze, frisch

Zubereitung:

Die Gänsebrüste waschen und trocken tupfen. Die Hautseite rautenförmig einschneiden, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Grill oder Backofen auf 160 °C indirekte Hitze vorheizen. Die Gänsebrüste mit der Hautseite nach oben in die indirekte Zone legen und circa 35 bis 45 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 70 Grad erreicht ist.

Kurz vor Ende der Garzeit Honig mit Apfelessig verrühren und die Haut damit bestreichen. Die Temperatur für die letzten 5 Minuten auf 200 Grad erhöhen, damit die Haut schön kross wird. Die Gänsebrüste vom Grill nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.

Den Grill mit geschlossenem Deckel auf 220 °C indirekte Hitze vorbereiten. Den Hokkaido halbieren, entkernen und bei 180 °C indirekt etwa 50 Minuten im Grill weich garen.

Anschließend auskühlen lassen und fein pürieren.

Friskäse, Ziegenfriskäse, Salz, Pfeffer und Thymian in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Sahne hinzufügen und gut vermengen. Das Kürbispüree gleichmäßig einarbeiten. Parmesan unterheben.

Eine Springform (18 cm) mit Backpapier auslegen. Das Papier darf wie beim klassischen San Sebastián Cheesecake ruhig ungleichmäßig überstehen. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen. Die Form in die indirekte Zone des Grills stellen und den Cheesecake je nach Grilltyp 28 bis 38 Minuten backen. Die Mitte sollte noch leicht wackeln wie ein Wackelpudding, aber nicht flüssig sein.

Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und anschließend über Nacht kaltstellen, damit die Textur cremig wird.

Orangensaft, Apfelessig, Honig und Öl in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Feldsalat und Rucola putzen und trocken schleudern. Orange filetieren und zusammen mit den Granatapfelkernen, Walnüssen und den Zwiebelringen zum Salat geben. Die Vinaigrette vor dem Servieren über den Salat träufeln und vorsichtig vermengen.

Die Gänsebrüste in Tranchen schneiden. Auf Tellern den Salat mittig platzieren und die Gänsebrustscheiben daneben anrichten. Mit etwas Vinaigrette oder Bratensaft abrunden.