



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Gans nach Visé-Art mit Beifuß und Pilzen

Für 4 Personen:

600 g	Gänsebrust oder -keule	Die Gänseteile etwa 2 Stunden im Gänsefond pochieren und im Fond abkühlen lassen.
1 l	Gänsefond; Wurzelgemüse, Gänseknochen, Bouquet Garni (Sellerie, Lauch, Karotte, Möhre)	Herausnehmen, gut abtropfen lassen. Haut entfernen. Fleisch in etwa 30 g -Stücke schneiden.
50 g	Mehl	Das Ei mit Meersalz, Pfeffer und Öl verquirlen.
1	Ei	Den fein geriebenen Beifuß mit dem Paniermehl mischen.
¼ TL	Öl	Die Gänseteile im Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und im Beifuß-Paniermehl wenden.
60 g	Paniermehl	
5 g	Beifuß getrocknet	
	Meersalz	
	Pfeffer	
100 g	Gänseschmalz	Kurz vor dem Servieren im heißen Gänseschmalz kross braten. Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.
240 g	Steinpilze,	
100 g	Feldsalat, geputzt	
	Hagebutten-Vinaigrette:	Für die Vinaigrette Schalotten und entkernte Hagebutten fein würfeln. Estragon fein hacken. Mit allen Zutaten mischen. Abschmecken.
1	Schalotte	
1 EL	Hagenbuttenessig	
4	Hagebutten	Die Steinpilze in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In Olivenöl anbraten. Mit etwa 2/3 Vinaigrette marinieren.
2 EL	Sonnenblumenöl	
	Meersalz	
	Pfeffer	
1 TL	frischer Estragon	Zum Anrichten ein Sträußchen Feldsalat auf die Teller setzen. Jeweils einen Esslöffel Pilze um die Mitte anrichten und mit einem knusprigen Stück Gans belegen. Den Feldsalat mit Vinaigrette überziehen und mit reduziertem und abgeschmeckten Gänsefond beträufeln.
	Gänsefond:	
80 ml	Gänsefond, reduziert mit Meersalz und Pfeffer abgeschmeckt	