

Knusprige Gänsebrust mit geschmorten Kohlecken

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Weißkohl (ca. 500g)
2 EL brauner Zucker
¼ TL mildes Currypulver
¼ TL geräuchertes Paprikapulver
1 Knoblauchzehe gepresst
1 TL Ingwer gerieben
6 EL Teriaky Sauce
1 kleine Chili
2 EL Butter

2 Gänsebrüste
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ EL Butterschmalz

Zubereitung:

Ofen auf 180° Celsius vorheizen.

Die äußeren Blätter des Kohls entfernen, halbieren, in kleine Spalten schneiden. Den Strunk nicht abschneiden. Kohlecken mit Backpapier auf ein Blech legen. Die Chili in feine Ringe schneiden. Aus Zucker, Curry, Paprika, Knoblauch, Ingwer mit der Teriyaki-Sauce eine Marinade rühren. Den Chili dazugeben und die Marinade auf die Spalten verteilen. Zum Schluss die Butter in kleinen Flöckchen darüber geben. Den Kohl bei 180°C 35 Minuten im Ofen schmoren.

Die Haut der Gänsebrüste rautenförmig einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Das Öl in eine kalte Pfanne geben, die Gänsebrüste mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne einlegen und anschließend ca. 10 Minuten kross braten, wenden und bei reduzierter Temperatur in etwa 10 Minuten fertig braten.

Gegrillte Scampi mit karamellisiertem Weißkohl

Zutaten für 4 Personen:

Für den Weißkohl

600 g Weißkohl

3 Schalotten

1 kleine rote Chilischote 1 EL Butter

1 TL Zucker

100 ml Weißwein

1 TL Harissa Paste

5 EL süße Chilisaucе Salz, Pfeffer

Für die Scampi

500 g Scampi

4 EL Pinienkerne

100 g schwarze Oliven ohne Kern

2 EL Olivenöl

3 EL Basilikumpesto

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und würfeln, die Chilischote fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, Chili und Schalotten darin anschwitzen, das Kraut dazugeben. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Harissa Paste dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Chilisaucе unterrühren, salzen, pfeffern und das Kraut bissfest garen.

Die Scampi schälen und den Darm entfernen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi darin von beiden Seiten anbraten. Oliven, geröstete Pinienkerne und Pesto zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scampi mit dem Weißkohl anrichten.