



GÄNSEBRUST MIT GEKRÄUTERTER WHISKEY-SAHNE-SAUCE

Zutaten:

1 Gänsebrust
1 EL gehackter frischer Estragon (oder 1 Kaffeelöffel getrockneter Estragon)
10 EL Whiskey
4 EL Honig
200g Creme Double
Butterschmalz

Zubereitung:

Die Gänsebrust mit Pfeffer und Salz einreiben. Ein Gemisch aus der Hälfte des Honigs und der Hälfte des Whiskeys herstellen. Die Gänsebrust in Butterschmalz scharf auf der Hautseite anbraten. Dann in dem auf 190°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen über der Fettpfanne goldbraun braten lassen. Zwischendurch immer wieder mit dem Honig-Whiskey-Gemisch einstreichen.

Für die Sauce etwas den restlichen Whiskey und den restlichen Honig mit Estragon aufkochen und mit Creme Double verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce um die Gänsebrust verteilen und mit etwas Estragon verzieren.