

Informationsbüro

Australische Macadamias



Ingwer-Honig-Gänsebrust mit Macadamia-Kartoffelplätzchen

Zutaten für 4 Portionen:

600 g	mehlig kochende Kartoffeln
100 g	Australische Macadamianüsse
1 Bund	glatte Petersilie
1 Topf	Koriander
1 Topf	Minze
1	Ei Gew.-Kl. M
50 g	Mehl
	Salz
1	Gänsebrustfilet (600 g)
40 g	Ingwer
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
	Saft und Schale 1 Limette
	Saft 1 Orange



3 TL	Honig
2 EL	Sojasauce
1	Hokkaido-Kürbis (800 g)
200 g	Zuckerschoten
2 EL	ÖL
100 ml	Geflügelfond
30 g	Butterschmalz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Macadamias hacken und in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. 2 Esslöffel beiseite stellen. Petersilie, Koriander und Minze waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei, Kräuter, Mehl, Macadamianüsse und Salz zufügen und zu einem Teig verkneten.

Gänsebrustfilet waschen, trocken tupfen und die Haut kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Ingwer und Knoblauch schälen. Chilischote entkernen. Ingwer, Knoblauch und Chili sehr fein hacken. Ingwer, Knoblauch, Chili, Limettenschale und -saft, Orangensaft, Honig und Sojasauce zu einer Marinade verrühren. Hokkaido schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zuckerschoten waschen und abtropfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gänsebrust rundherum darin ca. 10 Minuten anbraten. Gänsebrust mit der Hautseite nach oben in einen Bräter geben. Leicht salzen. Hokkaido in 1 Esslöffel Gänsebratfett 3-4 Minuten anbraten. Zuckerschoten zufügen. Gemüse um die Gänsebrust geben. Marinade über das Gemüse und die Gänsebrust gießen. Hühnerfond angießen. Im gut vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15-20 Minuten weiterbraten.

Inzwischen mit bemehlten Händen aus dem Kartoffel-Macadamiateig kleine Plätzchen formen. Butterschmalz erhitzen. Nacheinander die Plätzchen rundherum braten. Gänsebrust in Scheiben schneiden, mit den Kartoffel-Macadamia-Plätzchen und dem Gemüse anrichten und mit Macadamianüssen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Informationsbüro Australische Macadamias

c/o ipr, idee public relations · Große Elbstraße 145 f · D-22767 Hamburg · Telefon: 040 - 28 40 13 - 0 · Fax: 040 - 28 40 13 - 40

www.macadamias.de · macadamias@macadamias.de

Australische Macadamias – Königin der Nüsse