

Pommersche Spickgans mit Pellkartoffeln und Feldsalat

Zutaten:

1 Frische Gans, ersatzweise 500 g geräucherte Gänsebrust
400 g Feldsalat
80 g mariniertes Kürbis
6 Kirschtomaten
1 kg Kartoffeln
200 ml Sauerrahm
1 Bd. Schnittlauch
6 El. Kürbiskernöl
2 El. Weinessig (5%)
1 Schalotte
1 Petersilie
1 Majoran
50 g Butter

Zubereitung:

Die Gänsebrust mit einem scharfen Messer so auslösen, dass die Brusthälften zusammen hängen bleiben. Die Brust von allen Seiten mit reichlich Pökelsalz einreiben, etwas pfeffern, und 3 bis 7 Tage in einem geschlossenen Gefäß an einen kühlen Ort stellen, so dass die Brust in der sich bildenden Lake gut durchpökeln kann. Dann die Brust herausnehmen, die beiden Hälften zusammenklappen und die offenen Randseiten mit einem Faden zusammennähen. Die Gänsebrust dann in der Räucherammer mit Buchenholzrauch mindestens 7 Tage kalt räuchern. Das Pökeln bzw. Räuchern übernimmt nach Absprache der örtliche Schlachterfachbetrieb. Nachdem die Pellkartoffeln aufgesetzt sind, wird die Vinaigrette für den Feldsalat vorbereitet: Essig und Kürbiskernöl verrühren, die klein gehackte Schalotte, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und alles zusammen mit einem Rührstab pürieren. Den gewaschenen Feldsalat in die Vinaigrette stippen und auf den Tellern anrichten. Die halbierten Kirschtomaten sowie marinierte Kürbissternchen dazugeben. Anschließend den Sauerrahm mit etwas Schnittlauch verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die gut durchgekühlte Gänsebrust in möglichst dünne Scheiben schneiden, auf die Teller geben und rasch mit den gepellten und in heißer Butter geschwenkten Kartoffeln servieren.