



Gänserelish auf Frischkäsetortelloni und Quittenmus

Zutaten:

1 Gänsebrust
175g Frischkäse
50g Butter
1 Pck. Nudelteig
1 Ei
2 TL Quittenmus
4 Kirschtomaten
Apfelsaft, Parmesan
Schnittlauch, Salbei
Ingwer, Knoblauch
Zwiebeln, Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Beginnen Sie mit der Relish. Enthäuten Sie die Gänsebrust und schneiden Sie das Fleisch in kleine Würfel. Lassen Sie ruhig das Gelee am Fleisch. Schneiden Sie Zwiebeln, Knoblauch und den Ingwer klein. Etwas Öl in die Pfanne geben. Zuerst die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen, dann den Ingwer hinzugeben, danach das Fleisch. Würzen mit Salz und Pfeffer. Schneiden Sie die Kirschtomaten stückig. Nun alles miteinander langsam schmoren lassen. Etwas Salbei kleinschneiden und über das Fleisch geben. Sobald das Fleisch etwas trocken wird, mit etwas Apfelsaft angießen. Das Ganze sollte nicht braun anbraten sondern langsam einkochen.

Die Füllung:

Vermischen Sie nun den Frischkäse mit kleingeschnittenen Kräutern, salzen, pfeffern. Rollen Sie den Nudelteig aus und schneiden diesen in Quadrate. Nun ein bis zwei Teelöffel Frischkäse auf den Teig geben und zu Dreiecken zusammenklappen. Die Seiten des Nudelteigs vorab mit ein wenig Eigelb einpinseln. So hält der Teig gut zusammen. Zusammendrücken, falten, die Spitze bitte in die Gegenrichtung abfalten. Fertig sind die Frischkäsetortelloni.

In heißes Salzwasser einlegen, ca. 3min kochen lassen.

Danach die Tortelloni mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in einer gebutterten Pfanne mit etwas Salbei mischen. Das Quittenmus auf den Tellern verstreichen. Die Tortelloni und dann das Relish darüber geben. Sie könnten in das Relish noch ein wenig Butter einrühren, das schmeckt dann noch besser. Parmesan obendrauf.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**