Gänsebrust in Glühwein

Zutaten für 2 Personen:
1 Gänsebrust
125 ml Wein, rot, trocken
1 Bio-Orange
2 cl Rum
3 TL Zucker
1 TL Glühweingewürz
125 ml Gänsefond
Salz und Pfeffer
Butter

Zubereitung:
Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Rotwein, Glühweingewürz und die Schale einer halben Bio-Orange dazu geben, einige Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, den Rum in den Glühwein geben und ziehen lassen.

Die Gänsebrust salzen und pfeffern und mit der Hautseite nach unten auf den Rost eines kleinen Bräters legen. Den Bräter in den kalten Herd stellen und auf 180°C stellen. Nach einer Stunde das Gänsefett, das sich am Boden des Bräters gesammelt hat, abgießen. Die Gänsebrust von unten leicht mit dem Glühwein begießen und dann die Gänsebrust mit der Haut nach oben in den Bräter zurücklegen. Restlichen Glühwein in den Bräter geben und die Temperatur auf 130°C zurück schalten. 2-3 Stunden, je nach Größe der Gänsebrust bei dieser Temperatur braten lassen.
Die Brust sollte nach 2 bis 3 Stunden und 130°C Grad eine knusprige Haut haben, falls nicht, Grill kurz einschalten. Das Fleisch sollte noch zart rosa sein.
Die Soße aus dem Bräter abgießen, nochmal entfetten und zusammen mit dem Gänsefond aufkochen, leicht einkochen lassen und mit eiskalter Butter montieren.

Das Fleisch vom Knochen lösen und auf der Soße servieren.
Dazu passen z.B. Semmelknödel, Rosenkohl oder Rotkohl.