

# Kimchi-Risotto mit knuspriger Gänsebrust

Gesamtzeit **240 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit **180 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Gänsebrust:

<b>3,5 kg</b>	Gänsebrust (ca. 5 Stück), mit Knochen
	Salz
<b>200 g</b>	Möhren, in groben Stücken
<b>135 g</b>	Zwiebeln, in groben Stücken
<b>200 g</b>	Sellerie, in groben Stücken
<b>30 ml</b>	Pflanzenöl
<b>100 ml</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Glaze</u>
<b>500 ml</b>	Wasser

### Für das Risotto:

<b>60 ml</b>	Pflanzenöl
<b>225 g</b>	Schalotten, fein gewürfelt
<b>500 g</b>	Chinakohl
<b>500 g</b>	Risotto-Reis
<b>300 ml</b>	Weißwein
<b>1,5 l</b>	Geflügelfond
<b>100 g</b>	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
<b>200 g</b>	Butter, in Flocken
<b>200 g</b>	Parmesan, frisch gerieben

### Ausserdem:

<b>10 g</b>	Koriander, gezupft
<b>100 g</b>	Lauch (nur der grüne Teil)

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Für die Gänsebrust den Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen. Die Haut der Gänsebrüste mit einem scharfen Messer einritzen. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch 5–6 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

### Schritt 2

Die Gänsebrüste aus dem Bräter nehmen und leicht mit Salz würzen. Gemüse in den Bräter geben, 2–3 Minuten dünsten und mit Wasser ablöschen. Die Gänsebrüste mit der Hautseite nach oben in den Bräter legen und mit einem Deckel verschließen. Für etwa eine Stunde in den Backofen geben. Anschließend den Deckel entfernen und nochmals ca. 1 Stunde zu Ende garen.

### Schritt 3

Das Fleisch vom Knochen lösen und mit Kikkoman Teriyaki Glaze bepinseln. Anschließend unter einem Salamander oder im Ofen kurz erhitzen.

### Schritt 4

Für das Risotto den Strunk des Chinakohls in feine Würfel und die Blätter in grobe Stücke schneiden. Die Hälfte des Öls auf mittlerer Stufe in einem Topf erhitzen. Schalotten und die Kohlwürfel darin ca. 2–3 Minuten dünsten. Reis dazugeben und weitere 2–3 Minuten dünsten. Mit Wein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten leicht kochen lassen.

### **Schritt 5**

Zum Fertigstellen Kikkoman Chilisauce Kimchi, Butter und Parmesankäse einrühren.

### **Schritt 6**

Die Kohlblätter in einer separaten Pfanne mit dem restlichen Öl 2–3 Minuten anbraten und vor dem Servieren unter das Risotto heben.

### **Schritt 7**

Lauch und Koriander waschen und abtropfen lassen. Den Koriander grob zupfen. Den Lauch in feine Streifen schneiden und in kaltes Wasser legen, sodass er sich kräuselt.

### **Schritt 8**

Das Risotto auf einen Teller geben. Die Gänsebrust in Tranchen schneiden und mit dem Koriander und dem Lauch auf dem Risotto verteilen.