

Gåseschnitzler

Du skærer brystkødet af gåsen. Det skal herefter finpudses for hinder m.m. Efter rensning af kødet deler du hvert bryststykke på tværs så der bliver to flade gåsebøffer ud af hvert gåsebryst. Hver bøf deles nu endnu engang på tværs således at du får 4 bøffer ud af et gåsebryst – altså 8 bøffer ialt. Du må lige bruge lidt snilde og en skarp kniv for at få det til at lykkes.

Herefter finder du kødhammeren frem og selvom gåsebøfferne ER flade så banker du så de bliver endnu fladere. Din opgave er nemlig at bryde fibre i bøfferne, så de bliver møre. Så giv dem en god gang bank.

Husk på dette tidspunkt at planlægge tilbehøret (*se længere nede i teksten) - inden du ser dig om er gåseschnitzlerne nemlig færdige.

Schnitzlerne skal nu paneres - dvs. du tager en tallerken med 4-5 æg som du pisker rundt/sammen og en anden tallerken med rasp hvor du drysser salt og peber ned i raspen. Så dypper du hver enkelt gåseschnitzel først i æggemassen og bagefter i raspen - begge kødsider.

Så har du smagfulde raspede schnitzler - lige klar til at komme på den varme pande med smør/olie - alt efter behag.

Mens gåseschnitzlerne simrer på panden kan du være opmærksom på at have gang i andre ting - nemlig tilbehøret til schnitzlerne.

* Tomat er altid godt tilbehør og kan skaffes året rundt. Jeg kan godt lide disse varme halve tomater. Bemærk at de er skåret over på "den anden led" - altså modsat end når du skærer tomater i både.

Du kan så drysse de rå tomater med salt, peber og timian eller rosmarin og så stiller du dem ind i ovnen i 15-20 min. (på 200 grader).

Jeg har valgt at lægge Röstli kartofler i ovnen samtidig.

Velbekomme fra Pigen på Stigen