

Eingelegte Enten-/Hühnermägen auf Eichblattsalat [Gésiers Confits]



Zutaten für vier Personen:

200-300 g Gésiers Confits
(im eigenen Fett konservierte
Enten-/ Hühnermägen, gibt es
nur in Frankreich oder bei
speziellen Versendern)

1 Kopf Eichblattsalat

Vinaigrette:

Knoblauchsatz

weißer Pfeffer

Salatkräuter

2 Prisen Zucker

1 EL süßer Senf

2 EL Aceto Balsamico

6 EL Olivenöl

1. Eichblattsalat gründlich
waschen und trocken
schleudern.

2. Das ungeöffnete Gefäß
mit den Gésiers Confits
schonend im Wasserbad
erwärmen, die Enten-/
Hühnermägen herausneh-
men und das Fett abtropfen
lassen. Dann in dünne
Scheiben schneiden. In
einer beschichteten Pfanne
sanft braten und lauwarm
auf dem Salat anrichten.

3. Vinaigrette rühren und
getrennt reichen.

Hinweise:

Weinempfehlung: Rosé aus
Südwestfrankreich, z.B. Côtes
de Saint Mont Rosé.

Das Foto zeigt das Original
von Patrick B., August 2008.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35
min, Vorspeisen, Fleisch,
Geflügel, Innereien,
französisch

Rezeptanregung und
Weinempfehlung: Patrick B.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 13.01.2023