



Salat "Occitanie"

Frisch aus Daniels Küche

In unserer Gegend gibt es in den Restaurants wunderbare, äusserst reichhaltig garnierte Salate. Ein solcher Salat genügt als Mahlzeit. Und dann muss man auch wissen, dass der Südwesten Frankreichs die Entengegend ist.

Und da hatte doch ein Gast unseres Ferienhauses in einem Restaurant einen dieser Salate verzehrt. Und wieder zurück, fragte er mich, was denn diese dunklen, saftigen, gebratenen Fleischstücke gewesen seien. „confierte Entenmägen“ - „Was, ich hab Entenmägen gegessen? Innereien?“ Man sah es ihm an, wie er nachdachte, ob ein Gang zur Toilette noch etwas rückgängig machen könnte, war aber schon zu spät.

Wieder einer, der garnichts vom guten Essen verstanden hatte. Also gibt es heute einen solchen Salat.

Knackiger Blattsalat
Cocktailtomaten
Weichkäse
Brotcroutons
2 Knoblauchzehen

1 Dose confierte Entenmägen

1 Zitrone, Saft davon
Cidre-Essig
Holunder-Essig
1 Tl Dijonsenf
Salz, Pfeffer
Olivenöl



1. Vinaigrette (macht gleich mehr davon, sie hält sich gut im Kühlschrank. Wir benutzen eine leere Ketchupflasche): Zitronensaft mit gleicher Menge Cidre- und Holunderessig auffüllen, Salz, Pfeffer und 1 gehäuften Tl Dijonsenf dazugeben. Schütteln, bis sich das Salz aufgelöst hat. Mit doppelter Menge Olivenöl auffüllen, schütteln, um eine Emulsion zu erhalten.
2. Entenmägen: Dose in heisses Wasser legen, um das Fett zu verflüssigen. Dose öffnen, Fett abgiessen, Entenmägen in Scheiben schneiden und mit etwas vom Entenfett in einer Pfanne anbraten.
3. Brotcroutons: Aus frischem Bauernbrot Croutons schneiden und trocken im Ofen trocknen. Die Knoblauchzehen sehr fein hacken. Etwas Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Croutons goldbraun rösten, Knoblauch zugeben und gut mischen
4. Anrichten: Salate auf Teller anrichten, Käsestücke darumgeben, Vinaigrette darübergeben. Warme Entenmägen und Knoblauchcroutons dazugeben.