



# SALADE DE GÉSIERS DE CANARD

*In Frankreich essen wir diesen Salat immer gerne, wenn er angeboten wird. Oft findet man ihn auf der Speisekarte auch als „La Vraie Salade Périgourdine“, also den „echten Périgord-Salat“. Uns schmecken besonders die „Gésier“-Stücke, feine muskulöse Entenfleischteile, die in Enten- oder Gänseschmalz konfiert, also langsam eingekocht und eingelegt wurden. Lange Zeit wussten wir nicht, dass es sich bei „Gésiers“ um Entenmägen handelt. Erst als wir einmal das Wörterbuch konsultierten, fanden wir das heraus. Wenn wir das vorher gewusst hätten, wären wir wahrscheinlich nicht so bald auf diese köstliche Spezialität gestoßen. Ein Klassiker in Frankreich, bei uns ein exotischer Salat, der es wert ist, probiert zu werden.*

## ZUTATEN (2 Personen)

80–100 g Räucherspeckwürfel  
4–6 in Schmalz eingelegte  
Entenmägen (in französischen  
Feinkosthandlungen erhältlich)  
8 kleine gekochte Kartoffeln,  
vorzugsweise „La Ratte“  
100 g Feld- oder Friséesalat  
200 g gekochte Fisolen  
Salz und Pfeffer  
2 EL geröstete Wal- oder Haselnüsse

## DRESSING

Französisches Dressing, S. 26

## ZUBEREITUNG

Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne nur auswischen. Dann die grob vom Schmalz befreiten Entenmägen in Scheiben schneiden und in derselben Pfanne anbraten, sodass sie Farbe annehmen. Aus der Pfanne nehmen und in dem übrig gebliebenen Fett die gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln kross anbraten.

Den Salat zerteilen und mit den Fisolen auf einem genügend großen flachen Teller anrichten, salzen, pfeffern und mit dem Dressing beträufeln oder besprühen. Speckwürfel, Entenmägen und Kartoffeln darauf verteilen, salzen und pfeffern und die Nüsse darüberstreuen.

Ein rustikales Baguette oder graues Landbrot schmeckt am besten dazu.

## Tipps

### ZUTATENVARIATION

Die Blattsalate variieren, vielleicht mit einem erfrischenden Eisbergsalat. Rotweinessig und Walnussöl im Dressing verstärken das Nussaroma.

### ZUGABE

Getrocknete Tomaten geben dem Ganzen noch ein zusätzliches Aroma, auch frische Tomatenstücke passen gut dazu. Wer mag, kann noch einen Klacks Dijonsenf extra auf den Teller geben.

### ANRICHTEVARIATION

Ein grob getöpferter Teller verstärkt den herzhaften Charakter dieses Salates.