

Gemischter Salat mit Fois Gras und Entenbrust

Gemischter Salat mit Fois Gras und Entenbrust

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: [08.05.2007](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

200 g gemischte Salatblätter (z.B. Chicorée, Frisée, Feldsalat, Radicchio)

100 g Champignons

1 Birne

½ Citrone (Saft)

200 g geräucherte Entenbrust

200 g Fois Gras

Pfeffer, Sals

6 EL Sonnenblumenöl

1 TL feinwürziger Senf

1 TL Aceto Balsamico

2 EL Rotweinessig

3 EL Rotwein

2 EL gehackte Baumnüsse

Zubereitung:

Die Salatblätter verlesen, waschen und trockenschütteln. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen und auf Teller verteilen.

Die Pilze putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Birne schälen, halbieren, entkernen und der Länge nach in dünne Spalten schneiden. Beides mit Zitronensaft beträufeln. Alles schön auf die vorbereiteten Teller verteilen.

Die geräucherte Entenbrust und die Fois Gras auf die Teller verteilen.

Aus Senf, Salz, den beiden Essigsorten, Rotwein und dem Sonnenblumenöl eine Vinaigrette zubereiten.

Anrichten:

Salat (auf keinen Fall die Entenbrust und die Fois Gras) mit der Vinaigrette beträufeln, Teller servieren. Auch dazu ein knuspriges Baquette.

Wein:

Gewurztraminer, Grand Cru Vorbourg 2004, Bernard Scherb, Gueberschwihr