

Région: Les Landes

**Le Foie gras de canard
mit Pain d'épices auf Feldsalat mit Mango + Granatapfelkernen**



2 Personen = 30 min Zubereitungszeit

80 g Feldsalat
130 g Foie gras de canard
1 Granatapfel = Kerne
1 Mango
80 g Pain d'épices
20 g Butter
1 El Schnittlauch
Fleur de sel
Baies roses

Zubereitung:

Feldsalat putzen, waschen, trockenschleudern. Vom Granatapfel die Kerne auslösen.
Mango schälen, in schönen Scheiben längs vom Stein schneiden.

Vinaigrette:

1 EL Trüffelöl
3 EL Olivenöl
1 EL Aceto balsamico
2 TL Feigen-Chutney
Salz + Pfeffer

Die Zutaten für die Vinaigrette in ein kleines Schraubglas geben, Deckel gut verschliessen, kräftig durchschütteln, über den Feldsalat geben und gut durchmischen.

Foie gras de canard in gleichmässige Scheiben schneiden.

Pain d'épices würfeln und in einer Pfanne in Butter rösten.

Mango in der Grösse der Foie gras-Scheiben ausstechen.

Feldsalat auf Tellern auslegen, mit Schnittlauch bestreuen.

Foie gras mit Fleur de sel und Baies roses bestreuen, auf die Mangoscheiben, dann auf den Feldsalat setzen.

Den Salat mit Granatapfelkernen garnieren, Pain d'épices-Croûtons anlegen.

Weinempfehlung: 2006 Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban, France