

Gesier der Canard (Entenmagen) im Gemüsebett

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 9.5.2021

Rezept (für 2 Personen):

| | |
|---------------|--|
| 1 Packung | Küchenfertig eingelegte Entenmägen, Confit der Gesier de Canard, ca. 250 g |
| 2 | gehackte Knoblauchzehen |
| 75 ml | Sahne |
| 2 | Pellkartoffeln, geschält |
| 1 | rote Paprikaschote |
| 1 | Aubergine |
| 1 | Kleine Zwiebel |
| 200 g | Frische Champignons |
| 1 TL | Chilipulver |
| nach belieben | Oregano, Koriander, Kurkuma, Pfeffer, Salz |



Der Entenmagen, französisch: *Gesier de Canard*, ist eine ganz und gar typische, delikate Spezialität aus der traditionellen französischen Küche. Sehr ländlich, *à la champagne*. Wir wollen hier ein einfaches Rezept präsentieren, einer feiner, schneller Mittagsimbiss, in der Hoffnung, dass diese kleinen aber feinen, äußerst zarten Fleischbällchen auch hier in Deutschland ihre Freunde finden.

Doch was genau ist das ? Enten besitzen wie alle Vögel neben ihrem normalen Drüsenmagen einen weiteren, den Kaumagen. Dieses kleine, sehr muskulöse Organ dient dazu, die verzehrten Pflanzenteile und Körner zu zerkleinern. Vögel haben im Schnabel kein Gebiss! Sogar kleine Steinchen schlucken die Enten, damit das Mahlwerk in ihrem Bauch seine Arbeit verrichten kann.

In der Lebensmittelabteilung:

Wir kaufen zur Vorbereitung dieses Rezepts stets küchenfertig vorbereitete Entenmägen, die vorgegart und in Entenschmalz eingelegt sind. In den Lebensmittelabteilungen französischer Supermärkte sind sie meistens fertig in einem Folienbeutel abgepackt oder als Konserve unter der Bezeichnung „*Confit de gesier de canard*“ erhältlich.

In der Packung findet man die dunkelbraunen, festen Fleischbällchen von knapp 2 cm Größe in weißen Entenschmalz eingebettet. Auch diesen Entenschmalz bewahren wir sorgfältig auf. Beim Zerteilen eines Kaumagens erkennt man dann das dunkelrote, feinfaserige Muskelfleisch. Es erinnert fast an Rinderfilet, ist allerdings etwas fester. Die Mägen zerteilen wir, oder lassen sie ganz (je nach Laune) und geben sie später samt dem Schmalz in die Pfanne.

Alternativ kann man auch frische Kaumägen kaufen. Diese müssen vor der Zubereitung zunächst von ihrer festen, lederartigen Innenhaut befreit werden (was ein wenig Geschick verlangt) und dann für ca. 1 Stunde auf dem Herd in einer Boullion weichgegart werden. Bei der Zubereitung empfiehlt es sich dann ein wenig Butterschmalz in die Pfanne zu geben.

Die Zubereitung:

Pellkartoffeln, Champignons und Aubergine in Stücke schneiden, Paprika innen und außen waschen und in schmale Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch zerhacken. In einer Pfanne wird nun etwas Entenschmalz erhitzt. Die Kaumägen (halbiert oder ganz) werden darin bei kleiner Hitze etwas geschmort. Chilipulver kurz mitbraten, dann das vorbereitete Gemüse, etwas später auch die Champignons hinzugeben und ebenfalls noch einmal 10 – 15 Minuten bei mittlerer Hitze bräunen. Mit Salz, Pfeffer und den sonstigen Gewürzen pikant (!) abschmecken. Zum Schluss die Sahne unterrühren und kurz aufkochen lassen. Fertig !