Omelette mit Entengrieben

Kategorie:	Vorspeise, warm
Rezept Nr.:	344
Portionen:	4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Eier	12	Stück		
Grieben	0		von der Haut von Enten	
Kartoffel	400	Gramm	Optional	

Zubereitung

1. Die Haut von der Entenbrust, die bei einem anderen Gericht übrig geblieben ist, in schmale Streifen schneiden und in einer Pfanne völlig ausbraten. Dabei immer wieder das Fett abgießen (aufbewahren). Die Grieben, wenn sie fertig sind, auf Küchenkrepp legen, um das überschüssige Fett zu entfernen. Das Fett aus der Pfanne abgießen, aber die Pfanne nicht waschen.

2. In dieser Pfanne die geschlagenen und gesalzenen Eier für das Omelett geben - evtl. dazu noch die Kartoffeln (in kleinen Stücken gebraten). Wenn es fertig ist, die Entengrieben darüber streuen und etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben, zusammenklappen und zusammen mit einem Frisée- oder Endiviensalat servieren.

Dieses Bauerngericht aus dem Südwesten Frankreichs verlangt dann eine Salatsauce mit Olivenöl, Weißweinessig, viel Knoblauch und scharfem Dijonsenf, wenn man es traditionsgerecht servieren will.

Dazu passt ein einfacher Roter aus dem Südwesten Frankreichs (Côtes de Duras, Sainte-Foy-Bordeaux). Typische Bordeauxweine aus Cabernet franc, Merlot, CabernetSauvignon, Petit Verdot, wenn auch nicht so verfeinert wie z.B. die Weine aus dem nahen Saint-Emilion.

© ea für