

Italienische Rezepte

Crostini con le rigaglie d'oca (Umbrien)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gans, Italien, Vorspeise, Warm

250 g	Gänseklein; (*)	1	Zitrone; Schale
1/2	Zwiebel	200 ml	Trockener Weißwein
1/2	Karotte	2	Essl. Weißweinessig
1	Stange Sellerie		Salz
5	Essl. Olivenöl, extravergine		Pfeffer
4	Salbeiblätter	4	Scheib. Weißbrot

Toasts mit Gänseklein. (*) Gänseklein: Kopf, Hals, Flügel, Füße, Herz und Magen.

Auf keiner Sommerhochzeit dürfen diese Crostini fehlen. Auch zur Erntezeit aß man sie gern, denn von Juni bis August, so hieß es, schmeckten die Gänse am besten. Heute ersetzt man oft das Gänseklein durch Innereien vom Huhn, die in der Regel einfacher zu bekommen sind und nicht so lange garen müssen.

Das Gänseklein putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Karotte und Sellerie fein hacken, alles zusammen mit dem Öl, dem Salbei und der Zitronenschale in einen Topf geben und 5 bis 6 Minuten dünsten. Dann den Essig darüber gießen, einkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten weiterkochen lassen; dabei regelmäßig etwas Wein angiessen. Wenn das Gänseklein gar ist, zusammen mit den Gewürzen pürieren.

Die Brotscheiben rösten, sie mit dem Gänseklein bestreichen und auf einer Platte anrichten.