

Crostini di fegatelli

60

Typ: Vorspeise

Quelle: E&T, Apr 93

Bemerkungen:

Zutaten: Für 20 Portionen:
300 g Hühnerleber
5 Wacholderbeeren
1 kleines Bund Oregano (ersatzw. 2 Tl getrockneter)
1 Lorbeerblatt
3 El Rotweinessig
1-2 El Aceto balsamico (ital. Würzessig)
1 Zwiebel (ca. 40 g)
1 Stange Staudensellerie
1 Möhre (ca. 40 g)
70g Butter
3 El Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
1 Tl dünn abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Bund Petersilie
1 El Kapern
20 Scheiben ital. Weißbrot (ersatzw. Baguette)

Rezept:

1. Die Hühnerleber putzen und in Würfel schneiden. Wacholderbeeren zerdrücken. Oregano grob hacken. Wacholderbeeren, Oregano und das Lorbeerblatt unter die Leberwürfel mischen. Rotweinessig und Aceto balsamico darübergießen. Die Leber zugedeckt 4-5 Stunden durchziehen lassen.
2. Zwiebel, Selleriestange und Möhre putzen, waschen und kleinhacken. Die Leberwürfel aus der Marinade nehmen, trockentupfen und die Marinade durch ein Sieb gießen. 20 g Butter und das Olivenöl erhitzen.
3. 100 g Leberwürfel in der heißen Butter-Ol-Mischung 5-6 Minuten braten; aus der Pfanne nehmen. Die Gemüswürfel in dem Fett andünsten, restliche Leberwürfel dazugeben. Die Marinade angießen und 10 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Petersilie hacken und dazugeben. Die extra gebratenen Leberwürfel fein hacken. Die gedünstete Leber mit den Kapern und der restlichen Butter pürieren. Die Leberwürfel unterrühren.
4. Die Brotscheiben goldbraun rösten oder tosten und mit der Lebercreme bestreichen.

Zubereitungszeit 1 Stunde (ohne Marinierzeit)
Pro Portion
4 g E, 5 g F, 5 g KH = 89 kcal (374 kJ)