

Röstbrot mit Lebercreme

Crostini neri



Zutaten für 12 Stück:

12 dünne Scheiben Parisienne
300 g frische Hühnerleber
100 g Kalbsgehacktes
1 EL Sardellenpaste
1/2 kleine Zwiebel
1 kleines Stück Sellerie
1/2 Karotte
3 EL frisch gehackte Petersilie
1 Apfelspalte
5 EL Olivenöl
1 Ecke Butter
100 ml Vin Santo (ersatzweise Weißwein, Marsala oder Madeira)
1 EL passierte Tomaten
75 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3-4 EL Kapern
1/2 Banane (optional)

1. Zwiebel, Karotte, Sellerie, Apfelspalte putzen und klein würfeln. Mit der Petersilie in einem Gemisch aus Olivenöl und Butter in einer beschichteten Pfanne anschwitzen.
2. Kalbsgehacktes zugeben und anbraten. Immer rühren, damit nichts anbrennt. Die Masse warm stellen.
3. Die gesäuberten und in kleinere Stücke geschnittenen Hühnerlebern zugeben und braten.
4. Danach alles auf ein Hackbrett geben und fein hacken. Zurück in die Pfanne geben, noch einen EL Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Immer wieder mit einer Gabel zerdrücken.

5. Vin Santo zugießen und langsam köcheln, damit der Alkohol verdunstet.
6. Etwas Brühe zugießen, die Sardellenpaste unterrühren und weiter ca. 10 Minuten sehr sanft köcheln lassen.
7. Zuletzt 2 EL Kapern hacken und unterrühren und die Sauce vom Herd nehmen. Optional mit einem weiteren EL Olivenöl portionsweise in einem Blitzhacker zu einer Creme verarbeiten.
8. Dünne Weißbrotscheiben (z.B. Parisienne oder Ciabatta) leicht anrösten und die Lebercreme darauf verteilen. Mit Kapern garnieren.

Hinweise:

Etwas aufwändig. Optional noch einige Bananenscheiben mit einarbeiten.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 60 min, Partygerichte, Röstbrot, Fleisch, Kalb, Huhn, Innereien, italienisch

Rezeptanregung: Prospekt Fattoria La Violla, März 2010, Seite 77.
Anpassung und Foto: Walter Stand 18.01.2023