

Hühnerleber-Toast

Crostini di fegatini

Zutaten für 10 Personen:

500 g	Hühnerleber
150 g	Kochspeck
1	grosse Zwiebel
2	Knoblauchzehen
½ dl	Olivenöl
1 dl	Rotwein
3	Salbeiblätter
½ dl	Rahm
4 cl	Brandy
1	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, Muskat
200 g	Parmesan
15 - 20	Scheiben Toastbrot oder Baguettescheiben



Zubereitung:

Die Hähnchenleber enthäuten, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Den Speck und die Zwiebeln fein würfeln.

Den Backofen auf Oberstufe (ca. 220-250°C) vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Speckwürfel und Zwiebel zugeben und anbraten.

Die Hähnchenleberstücke und die Salbei und Knoblauch dazugeben und bei starker Hitze kurz, aber kräftig anbraten, dabei umrühren, bis sie gar sind - das geht sehr schnell. Mit dem Rotwein ablöschen.

Die Pfanne vom Herd nehmen, die Salbeiblätter entfernen und die Lebermasse etwas auskühlen lassen und pürieren.

In eine Schüssel füllen und mit dem Rahm und dem Brandy zu einer geschmeidigen Creme verrühren.

Mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Toastscheiben kurz rösten, mit Leberpüree bestreichen und mit etwas Parmesan bestreuen.

Kurz vor dem Servieren im heissen Ofen kurz überbacken, diagonal schneiden und pro Person drei Stück servieren.