

Steinpilz-Toast mit Geflügelleber und Äpfel (Bruschetta)

Vorspeisen

Vorbereitungszeit: - Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: - Minuten

ZUTATEN FÜR ...		10 STÜCK
Schalotten	g	120
Knoblauchzehen	St.	2
Champignons	g	100
Geflügelleber	g	300
Olivenöl	EL	6
Portwein	EL	3
Glatte Petersilie	Bund	½
Majoran	Stiele	4
Balsamessig	TL	2
Äpfel, säuerlich à 140 g	St.	2
Butter	g	20
Zucker	TL	1
Calvados	EL	2
Italienisches Weißbrot	Scheiben	10
Steinpilze	g	200
Salz, Pfeffer, Muskat		

VOR- UND ZUBEREITUNG:

1. Schalotten + Knoblauch fein hacken.

2. Champignons sehr fein hacken.
3. Leber enthäuten, sehr fein hacken und mit 3 EL Öl in beschichteter Pfanne 3-4 Minuten unter Rühren anbraten. Schalotten, Knoblauch und Champignons dazugeben und 3 Minuten weiterbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Portwein ablöschen. Alles 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze offen einkochen lassen.
4. Petersilie und Majoranblätter von 3 Stielen zusammen sehr fein hacken und neben dem Feuer untermischen. Mit Balsamessig, Pfeffer und Salz abschmecken und Masse abkühlen lassen.
5. 10 gleichdicke Apfelscheiben mit Butter in einer großen Pfanne beidseitig anbraten. Zuckern, karamellisieren lassen und mit Calvados ablöschen.
6. Brotscheiben unter dem Grill beidseitig 1 Minute rösten.
7. Steinpilze (gleichdicke Scheiben) mit restlichem Olivenöl beidseitig bräunen. Mit Salz, Pfeffer und restlichen Majoran würzen.
8. Lebermasse gleichmäßig auf Toast verteilen. Mit Apfelscheiben und anschließend mit Steinpilzen belegen.

➔ **Diese Toasts eignen sich als kleine Vorspeise oder als „amuse geule“ zum Aperitif.**

Kcal pro Portion: 216

Trennkost: -

× R-179.DOC