

TOSKANISCHE CROSTINI

ZUTATEN

- 250 g Hühnerleber
- 100 ml Vin Santo
- 200 ml Hühnerbrühe
- 20 g Kapern
- 6 Scheiben toskanischen Brotes
- 5 Salbeiblätter
- 3 Anchovisfilets
- ½ Zwiebel
- 20 ml natives Olivenöl extra
- Salz n.B.
- Schwarzer Pfeffer n.B.
- 10 g Butter

ZUBEREITUNG

Waschen Sie zunächst die Hühnerleber gut ab. Gießen Sie etwas natives Olivenöl extra in eine Pfanne und geben Sie die grob gehackte Zwiebel dazu.

Gießen Sie die Hühnerleber ab, schneiden Sie sie in 1 cm große Würfel und fügen Sie sie zusammen mit den Salbeiblättern der Zwiebel hinzu. Braten Sie das Ganze einige Minuten lang an und löschen Sie es mit dem Vin Santo ab. Stellen Sie die Flamme höher und lassen Sie den Wein verdunsten.

Fügen Sie die Brühe hinzu und lassen Sie alles etwa dreißig Minuten lang auf niedriger Flamme garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rösten Sie die Brotscheiben und befeuchten Sie sie mit einem Löffel Sauce.

Geben Sie die Leber, die Sauce, die Kapern, die Anchovis und die Butter in den Mixer und verrühren Sie alles. Streichen Sie die Pastete auf die Brotscheiben. Die Crostini warm servieren.