

Crostini alla Toscana

(reicht für 12 Toast-Brötchen)

Zutaten

250 g	Hühnerleber
3 St	Schalotten
1 Stange	Sellerie
1 EL	Kapern
25 g	Sardellenfilets
3 EL	Olivenöl
4 EL	trockener Weisswein
4 EL	Fleischbrühe
	Salz, weisser Pfeffer gemahlen, Toastbrot
6 Zweige	Petersilie

Zubereitung

1. Leber waschen, abtrocknen, alle Fettteilchen und Sehnen wegschneiden und in ganz kleine Stücke schneiden
2. Schalotten schälen, Sellerie waschen und falls nötig Fäden entfernen, trockentupfen und zusammen mit den Schalotten fein hacken

Kapern und Sardellenfilets fein hacken
3. Öl erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten, dann die Leber etwa 3 Minuten mitbraten

Den Wein angiesen und bei starker Hitze verdampfen lassen. Kapern, Sardellen und Fleischbrühe begeben.

Das Ganze köcheln lassen bis eine dickliche Paste entsteht.

Salzen und pfeffern
4. Toastbrot im Toaster rösten
5. Jede Scheibe mit der Paste bestreichen und mit Petersilienblatt verzieren.
6. Heiss servieren, zum Trinken gibts trockenen Weisswein