

Feine Forellenleberle – eine fast vergessene Delikatesse



[caption id="attachment_10947" align="aligncenter" width="850" caption="Eine wahre Delikatesse ist die



feine Leber der Forellen"]

[/caption]

Zu den typisch baden-württembergischen Fischen zählen neben Zander, Hecht, Felchen und Saibling vor allem die Forellen. Mir fällt da spontan die Schwarzwaldforelle ein. Aber auch in anderen Gebieten werden Forellen fangfrisch angeboten.

Ich kaufe diese am Liebsten in den vielen Fischzuchten. Der Weg lohnt sich. Ich bekomme frischen Fisch und es bleibt immer Zeit für ein nettes Gespräch mit den Züchtern. Auf diesen Wege habe ich erfahren, dass die meisten Kunden den Fisch zwar fangfrisch und ausgenommen möchten, jedoch selten nach deren Leber verlangen. Dabei ist gerade diese feine, kleine Leber eine Delikatesse. Sie überrascht mit einem dezenten Forellengeschmack. Der Duft erinnert mich an Quellbäche im Schwarzwald und sie hat einen schmelzenden Biss.

Zu schade, dass sie keine Beachtung findet. Deshalb habe ich diesen Rezeptblog dieser Forellenspezialität gewidmet. Ein hoch auf die Forelle! Und auf deren Leber.

Ihr Prädikat: **BESONDERS wertvoll!**

Zutaten

für 16 kleine Happen

- 400-500 g Forellenleber (In einer Forellenzucht vorbestellen)
- 4 Scheiben Brot (z.B. Vollkornbrot, Nussbrot)
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleiner Apfel
- 1 gekochte, mehlig Kartoffel
- 2 EL Majonäse oder Schmand oder Sauce Hollandaise
- Salz und Pfeffer
- Etwas frische Petersilie oder Oregano
- Etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung

Zur Vorbereitung die **Kartoffel** gar kochen und pellen. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Ebenso den Apfel entkernen, schälen und in acht Scheiben schneiden. Diese dann nochmals halbieren, so dass 16 Apfelscheiben entstehen. Dann vier Scheiben Brot jeweils vierteln, so dass auch hier 16 kleine Brotscheiben entstehen. Diese in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braten. Brot herausnehmen und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne Zwiebeln und Äpfel 2-3 Minuten anbraten und dann ebenfalls herausnehmen und beiseite stellen. Die gekochte Kartoffel mit einer Gabel fein zerdrücken und durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Kartoffelmasse mit 2 EL Majonäse (oder Schmand oder Sauce Hollandaise), vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Forellenleber** waschen, trockentupfen und in 16 schöne Stücke zurechtschneiden.

In der Pfanne die Leber bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten anbraten. Dann die Pfanne auf die Seite stellen und die Leber noch kurz nachziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum **Servieren** die knusprigen Brotscheiben auf vier Teller verteilen. Zwiebel und Äpfel darauf verteilen. Einen Klecks Kartoffelcreme aufsetzen und zuoberst die Forellenleber anrichten. Mit Petersilie oder Oregano garnieren und noch warm servieren.

