Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Forellenleber Krustini

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, mehlige Kartoffel
- 2 EL Majonäse oder Schmand oder Sauce Hollandaise
- Salz und Pfeffer
- Etwas frische Petersilie oder Oregano
- Etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung

Zur Vorbereitnug 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 Peffer 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.