

KASTANIEN-HÜNERLEBER-CROSTINI



Rezept No. 16 von
ERICA BÄNZIGER
Kochbuchautorin und
Ernährungsberaterin
www.ericabanziger.ch



(Copyright Fotos: KAGfreiland)

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Stück Stangensellerie oder
1/4 Knollensellerie
- 1 kleine Karotte, geschält
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 2 EL Bratbutter
- 1-2 EL Tomatenmark/püree
- 1 Lorbeerblatt
- 10 frische Rosmarinnadeln oder
ein Büschel Thymian
- 200 g frische Bio Hühnerleber
oder Bio Kaninchenleber
- 120 g gekochte und geschälte Kastanien
aus dem Glas oder tiefgekühlt (die aus
dem Glas schmecken besser)
- 1,5 dl Rotwein oder etwas mehr
- 2 frische Salbeiblätter
- abgeriebene Zitronenschale
- Kräutermeersalz
- Pfeffer
- 1 Handvoll glatte Petersilie, nur Blätter
- 2 EL Butter oder 2-3 EL Olivenöl
- zum Servieren Orangenöl zum Beträufeln
- Helles Brot zum Rösten

1. Die Zwiebel, den Stangensellerie und die Karotte in einem Cutter oder von Hand sehr fein hacken.
2. Alles zusammen in heissem Oel oder in der Bratbutter ca. 5 -10 Minuten unter Rühren andünsten.
3. Das Tomatenpüree und dann die geputzte Leber, die Kastanien und die Gewürze dazugeben und kurz anbraten/dämpfen. Mit Rotwein ablöschen und zugedeckt ca. 25 Minuten leise schmoren lassen.
4. Abkühlen lassen und alles in einem Cutter zusammen mit etwas frischem Olivenöl, Butter und Petersilie und Zitronenschale zu einer feinen Creme pürieren/ mixen.
5. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und zu geröstetem Brot und besonders delikat mit Orangenöl beträufelt servieren.

