

GEBRATENE LEBER AUF KARMELISIERTEM APFEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 700 g Putenleber
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- 4 Äpfel
- 1 EL brauner Zucker
- Butter
- 1 Baguette

- Preiselbeeren
- Pflücksalat

Zubereitung:

Putenleber putzen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Putenleber darin scharf anbraten, Hitze etwas reduzieren und bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten fertigbraten. Die Leberstücke sollen innen noch leicht rosa sein. Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, braunen Zucker darin karamellisieren, Apfelscheiben dazugeben und kurz zu goldbrauner Farbe braten. Baguette in 10-15 cm lange Stücke schneiden, jedes Stück quer halbieren, mit Butter bestreichen und im Toaster goldbraun toasten.

Die Apfelscheiben auf die Baguettестücke legen, Putenleber darauf setzen. Mit Preiselbeeren und Pflücksalat garniert servieren.