



Schokolade küsst Wild

Zutaten

- ▶ Leber vom Rehbock oder Schmalreh
- ▶ Zartbitterschokolade (Edelbitter < 80 % Kakaoanteil)
- ▶ Ciabattabrot oder Baguette
- ▶ Balsamicocreme
- ▶ selbstgemachte Apfelchips
- ▶ Petersilie
- ▶ Zwiebeln
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ Olivenöl
- ▶ Etwas Rotwein

Crostini mit Lebertopping auf geschmälzten Zwiebeln mit Balsamicofinish und Zartbitterraspeln

Von WildRebell Jannik Hennefarth



Zubereitung

- ▶ Grill vorheizen, Pfanne ebenfalls auf den Grill stellen.
- ▶ Ciabatta / Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- ▶ Zwiebeln vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
- ▶ Die Leber abwaschen, trocken tupfen, versäubern und in 2x2 cm große Würfel schneiden.
- ▶ Die Ciabatta-/Baguettescheiben leicht mit Öl bestreichen und auf dem Grill von beiden Seiten anrösten.
- ▶ Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig schmelzen und herausnehmen.
- ▶ Crostinis wenden und anschließend beiseite stellen.
- ▶ Abermals Öl in der Pfanne erhitzen, die Leber scharf anbraten, mit etwas Rotwein ablöschen und Balsamicocreme karamelisieren und mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Herunternehmen und beiseite stellen.
- ▶ Ab ans Anrichten: Crostinscheiben auf einem Brett anrichten, geschmälzte Zwiebeln aufschichten und die Leber darüber häufen. Die Apfelchips in die Mitte der Leber postieren, Balsamicocreme wie abgebildet darüber verteilen und etwas feingehackte Petersilie drüberstreuen.
- ▶ Am Tisch die Zartbitterschokolade frisch darüber raspeln und das Gericht genießen!

Equipement

- Grill
- Gusseiserne Pfanne