Italienische Rezepte

Crostini di fegatini al Vinsanto (Toskana)

Anzahl: 20 crostini

Gattung: Innerei, Italien, Vinsanto, Vorspeise, Warm

200 g	Hühnerlebern und -herzen	200 ml	Trockener Vinsanto
1	mittelgr. Zwiebel		Hühnerbrühe
50 g	Butter		Weißbrot vom Vortag

Toasts mit Hühnerinnereien und Vinsanto Die Innereien müssen sehr sorgfältig geputzt werden. Unter fließendem Wasser waschen, die Gallenblase heraustrennen, abtrocknen. Das Fett und die Haut von den Herzen entfernen, Herzen halbieren. Die in dünnen Ringe geschnittenen Zwiebeln werden in etwas Butter glasig gedünstet. Anschließend die Hühnerherzen dazugeben und bei starker Hitze rundherum anbraten. Die Leber dazugeben und rasch bräunen. Mit 2/3 vom Vinsanto angiessen, sobald der Wein eingekocht ist, vom Herd nehmen. Die Innereien aus der Pfanne nehmen und pürieren. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, das Püree hinein geben und soviel Brühe dazugießen, bis eine schön gleichmäßige und nicht zu dicke Creme entsteht. Diese etwa eine Viertelstunden leise köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

In der Zwischenzeit wird das Brot in dünne Scheiben geschnitten, diese werden leicht geröstet, und noch heiß mit dem restlichen Vinsanto beträufelt. Mit Creme reichlich bestreichen und sofort servieren.