

BELLA POLETTA

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE 76 Entenleber-Tramezzini
mit Feigen

Geröstete Sandwich-
Brotchen raffiniert belegt





Cornelia Poletto löst das Fruchtfleisch heraus



Die Hälfte der Brotdreiecke wird mit Feigensenf bestrichen

Entenleber-Tramezzini

mit Feigen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten (für 6 Stück):

Für den Feigensenf: 1 EL Senfkörner, 100 ml Apfelsaft, je 200 ml Rot- und Portwein, 500 g frische Feigen, 500 g Gelierzucker 1:1, Saft von 1 Zitrone, 1 TL Senfpulver, 1 TL Dijon-Senf, 2 Thymianzweige, Meersalz, gemahlene Chilischote sowie Szechuan- und weißer Pfeffer nach Geschmack. **Außerdem:** 6 Blätter Escarol (glatter Endiviansalat), 300 g Entenleber, 4 EL Butter, jeweils 1 Zweig frischer Rosmarin und Thymian, Fleur de Sel, grober schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 6 Scheiben Sandwich-Toastbrot.

- Für den Feigensenf die Senfkörner am Vortag im Apfelsaft einweichen. Am nächsten Tag den Rot- und Portwein auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Eine Feige beiseitelegen, restliche Feigen halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Eingeweichte Senfkörner samt Apfelsaft, das Feigenfruchtfleisch und die Weinreduktion mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Feigensenf mit Salz, Chili und Pfeffer pikant abschmecken. Heiß in Schraubgläser füllen und abkühlen lassen.
- Den Escarol waschen, putzen und trocken schleudern. In schmale Streifen schneiden. Die restliche Feige in Scheiben schneiden. Die Entenleber putzen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne 2 EL Butter mit den Kräuterzweigen erhitzen und die Leber darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2–3 Minuten braten. Nach dem Braten mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und kurz ruhen lassen. Dann die Entenleber schräg in Scheiben schneiden.
- Brotscheiben in restlichen 2 EL heißer Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Noch warm die Ränder abschneiden. Scheiben diagonal halbieren. Sechs Dreiecke mit etwas Feigensenf (Rest anderweitig verwenden) bestreichen, mit Escarol, Feigen- und Entenleberscheiben belegen. Restliche Brotdreiecke darauflegen, mit Fleur de Sel bestreuen.

Pro Stück:

ca. 320 kcal, 13 g Eiweiß, 6 g Fett, 47 g Kohlenhydrate

* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Hierzu empfiehlt Christian Dietz, Sommelier im „Poletto“, einen Portwein: „Der 2003 Graham's Late Bottled Vintage Porto besticht durch seine rubinrote Farbe, den wundervollen Duft nach roten Früchten und einen angenehmen Nachhall.“ Sofort präsent und trinkbar, ca. 19,90 Euro, über fam@poletto.de oder Tel. 0 40/4 80 21 59.