

Enten-Leber-Tramezzini, Radicchio trevisano, Chutney

Für zwei Personen

Für das Chutney:

| | | |
|--------------------|------------------------|-----------------------------|
| 1 Quitte | 1 kleine Gemüsezwiebel | 50 ml Weißwein |
| 25 ml Quittinessig | 200 ml Apfelsaft | 4 Zweige Thymian |
| 1 TL Fenchelsaat | 1 TL Koriandersaat | 1 Sternanis |
| 1 EL Senfkörner | 50 g Zucker | Olivenöl, Meersalz, Pfeffer |

Für den Speck:

4 Sch. Tiroler Schinkenspeck

Für Salat und Vinaigrette:

| | | |
|-------------------------------|------------------------------|-------------------|
| 4 Blätter Radicchio trevisano | 1 kl. Handl Wildkräutersalat | 3 EL Quittinessig |
| 1 EL Honig | 4 EL Walnussöl | Meersalz, Pfeffer |

Für die Tramezzini:

| | | |
|------------------|--------------------|-------------|
| 160 g Entenleber | 4 Scheiben Brioche | 1 EL Butter |
| 1 Zweig Thymian | Meersalz | |

Für die Fertigstellung:

1 kleinen schwarzen Trüffel

Für das Chutney:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Quittinessig ablöschen. Fenchelsaat, Koriandersaat und Sternanis in einem Gewürzsäckchen zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Apfelsaft und Thymian zugeben und erneut um die Hälfte einkochen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Quitte schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel und Senfkörner in einem flachen Topf in etwas Olivenöl glasig anschwitzen.

Die Quittenwürfel zugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Den Fond durch ein feines Sieb zu der Quitten-Zwiebelmischung und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Speck:

Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für Salat und Vinaigrette:

Radicchio und Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Mit etwas Vinaigrette marinieren.

Quittinessig, Honig und Walnussöl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tramezzini:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Brioche Scheiben toasten bzw. in einer Pfanne rösten.

Entenleber mit dem Thymian bei mittlerer Hitze in schäumender Butter etwa 3 Minuten braten. Erst danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Leber in 1 cm dicke Tranchen schneiden.

Die Leber erst nach dem Braten würzen, ansonsten wird sie sehr trocken und fest.

Für die Fertigstellung:

Trüffel hobeln. Zwei Brioche-Scheiben ausbreiten und mit Radicchio, Wildkräutersalat, Quitten-Chutney, Speckscheiben und Entenleber belegen. Mit der Vinaigrette beträufeln und den Trüffel darüber geben. Mit der anderen Brioche Scheibe belegen.

Cornelia Poletto am 10. November 2023