

# Warmer Toast von der Putenleber

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

500 g	Putenleber
140 g	Suppengrün, gewürfelt
70 g	Petersilienwurzel, gewürfelt
150 g	Zwiebel, gehackt (1 große)
3	Knoblauchzehen, groß, gehackt
15 g	Petersilie, glatt, gehackt
2	Eier
1 EL	Mehl
½ TL	Salz
3 TL	Majoran
1 TL	Thymian
3 TL	Rinds Bouillon
1 EL	Butterschmalz
0,1 L	Portwein
0,5 L	Wasser
8	Toast Scheiben, geröstet

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
reichlich Muskat aus der Mühle



## Zubereitung

Zunächst Suppengrün, Petersilienwurzel, Zwiebel, Knoblauch, Majoran, Thymian, Eier, Mehl und Salz und ca. 0,1 L Wasser mit dem Pürierstab fein pürieren. Schließlich die fein gehackte Leber unterheben und kräftig mit Pfeffer und Muskat sowie 2 TL Rinds Bouillon abschmecken.



In einer Pfanne in zwei Etappen je ½ EL Butterschmalz heiß werden lassen und zunächst die erste Hälfte der Wurzel / Lebermasse bei Stufe 4 Elektro ca. 5 Minuten zugedeckt stocken lassen. Kurz vor Schluss mit etwas Petersilie bestreuen. 4 Scheiben Toast auf die gestockte Masse legen. Die Masse ringsherum abstechen, gemeinsam mit dem Toast herausheben und mit dem Toast nach unten auf einen Gitterrost für den Backofen legen. Die abgestochene Lebermasse beiseite stellen. Die gleiche Prozedur mit der zweiten Hälfte der Lebermasse wiederholen.

Die mit Lebermasse belegten Toastscheiben im Backofen bei ca. 150° C Umluft ca. 5 Minuten überbacken.

Zwischenzeitlich die restliche, gestockte Lebermasse klein hacken, erneut in etwas Butterschmalz anbraten, mit ca. 0,4 L Wasser aufkochen, 2 EL Bratensoße (Pulver), etwas Petersilie und den Portwein unterrühren und sämig aufkochen (Schneebeesen).

Die Lebertoastscheiben mit etwas Soße übergießen und mit Petersilie garnieren.

**Schmeckt, zusammen mit einem trockenen Roten (Dornfelder aus Rheinhessen), mal überraschend anders.**