

Scaloppa di Fegato grasso

all'Aceto Balsamico e Funghi Galletti

Annie Féolde

Enoteca Pinchiorri, Florenz

dg: sg-ssg

Eine klassische gelungene Vorspeise.

400 g Enten- oder Gänseleber

300 g Trompetenpfefferlinge

1 Knobli, gehackt

10 g Liscio (Blattpeterli), gehackt

50 g Butter

Salz & Pfeffer

Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio,, 12-jährig

Die Pilze reinigen, salzen und während 5 Minuten mit Butter auf lebendigem Feuer anziehen. Am Schluss Knobli und Liscio mitdünsten. Die Leber in 4 gleich grosse Tranchen schneiden, salzen & pfeffern. In einer sehr heissen Teflonpfanne auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Unterdessen die Pilze auf vier heisse Teller verteilen. Die heissen Lebertranchen mit Küchencrepp trocken tupfen und neben die Pilze legen.

Einige Spritzer TRADIZIONALE darüber geben und servieren.