

# Steinpilz-Carpaccio mit gebratener Gänse-Leber

## Für 4 Personen

250 g Gänseleber	1 EL Butter	1 EL Calvados
400 g Steinpilze, frisch	100 g Cocktailtomaten	1 Schalotten
0,5 Bund Blatt Petersilie	6 EL Olivenöl	2 EL Balsamico, weiß
1 TL Senf, süß	1 EL Puderzucker	Crema di Balsamico
Pfeffer	Meersalz	Blatt Petersilie

Die Gänseleber kalt abbrausen und trocken tupfen. Von Haut und Gefäßen befreien und in grobe Streifen schneiden. Steinpilze mit der Pilzbürste putzen. Die Stiele waagrecht und die Kappen senkrecht in feine Scheiben schneiden. Nun die Vinaigrette mit dem Olivenöl, Senf, weißem Balsamico, fein gehackter Schalotte und Blatt Petersilie anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steinpilze auf einer großen Platte oder vier Tellern fächerförmig verteilen und mit der Vinaigrette reichlich beträufeln. Cocktailtomaten putzen. Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin karamellisieren. Mit einigen Spritzern Crema di Balsamico ablöschen und vom Herd nehmen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Gänseleber unter Wenden darin zwei bis drei Minuten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Calvados ablöschen. Herausnehmen und auf dem Steinpilzcarpaccio dekorativ mit etwas Blatt Petersilie und den karamellisierten Cocktailtomaten anrichten.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich frisches Baguette.

Horst Lichter am 07. November 2008