

Bruschette mit Kalbfleisch und schwarzen Trüffeln

zum Apéritif z.B. 6 Scheiben oder mehr als Vorspeise



Zutaten :

Weissbrot (Baguette aber nicht zu dünn)

30 – 40 gr schwarze Trüffel

150 gr Hackfleisch vom Kalb

Knoblauch

1 milde Sardelle

Peperoncini

Fleur de Sel

5 Esslöffel Olivenöl

Kochutensilien :

Mittelgrosse Rührschüssel

Kaesereibe

Trüffelhobel

grosser Teller, Holzbrett oder Servierplatte

Zubereitung :

Schneide aus dem Weissbrot 6 Scheiben in der Dicke von ca. 1,5 – 2 cm, toaste sie und lege sie bereit nebeneinander.

Reibe die Hälfte der Trüffeln mit einer Käseibe in die Rührschüssel und vermische sie gut mit dem Hackfleisch, dem Olivenöl, der kleingehackten Sardelle, und gib ein wenig Knoblauch und Peperoncini dazu.

Verteile die Masse auf die getoasteten Brotscheiben. Hoble den Rest der Trüffeln in Scheiben auf die Bruschette. Träufle auf jede Bruschetta ein paar Tropfen Olivenöl und streue ein wenig Fleur de Sel darüber.

Attenzione :

Eine wunderbare Speise zum Apéritif, rechne pro Person 3 Stueck. Als Vorspeise verwendet, einfach die Mengen entsprechend erhöhen.

Getränke :

Perfekt dazu passend ein Spumante brut oder – klar - ein Schampus, aber auch ein frischer, trockener Weisswein.