

pikante Apfel – Tarte mit Geflügelleber & Rucola

Zutaten für 8 Personen

4 Rollen	Blätterteig, frisch	400 g	Geflügelleber
4	Äpfel, säuerlich	4 Zweige	Rosmarin
2	Knoblauchzehen	6 EL	Balsamico-Essig
2	Zwiebeln	6 EL	Apfelsaft
1 BD	Majoran	3 BD	Rucola
Öl		Zucker	
100 g	ger. durchw. Speck	Salz, Pfeffer	

Zubereitung

- Die Äpfel schälen, entkernen und in 16 Spalten! Schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
- Den Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken.
- Den ger. durchw. Speck in feine Würfel schneiden.
- Die Majoranblätter abzupfen und fein hacken.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten.
- Räucherspeckwürfel und Knoblauch zugeben und mit anbraten.
- Apfelspalten hinzufügen, mitbraten und den Majoran unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und beiseite stellen.
- Zwei Tarteformen fetten und den Blätterteig darin auslegen. Alternativ Portionsformen
- Die Apfelmischung in den Tarteformen verteilen und mit Blätterteig bedecken.
- Die Tartes im Kühlschrank 10 Minuten kalt stellen.
- Anschließend im Backofen bei 180°C (Klimagaren mit 1 automatischem Dampfstoß) auf der 2.Ebene von unten 15-20 Minuten backen. Die Große Tarte braucht etwa 30-35 Minuten.
- Die Geflügelleber in walnussgroße Stücke schneiden.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin 5-6 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber warm halten.
- Zucker, Balsamico-Essig, Apfelsaft und Rosamarinzweige in die noch heiße Pfanne geben.
- Auf die Hälfte einkochen und die Zweige entfernen.
- Rucola waschen, trocken schütteln und auf Tellern verteilen.
- Die Tartes aus den Formen stürzen und auf dem Rucola anrichten. Die große Tarte vierteln.
- Die Geflügelleber darauf verteilen und mit der eingekochten Balsamico-Sauce beträufeln.