

Roggenbrottaler mit gebratenen Putenherzen



Zutaten für 12 Stück:

4-6 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

3-4 frische Putenherzen

1/2 gelbe Paprika

1/2 rote Paprika

6 TL Crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 EL Olivenöl

1. Roggenbrot oder Mischbrot mit einem Ausstecher oder einem schmalen Glas rund ausstechen.

2. Putenherzen waschen, trocknen, sauber parieren. Längs vierteln und quer in Scheiben schneiden. Oder flache Abschnitte heraus-schneiden.

3. Paprika halbieren, entkernen und weiße Trennwände herausschneiden. In dickere Streifen schneiden. Die Streifen mit einem Kartoffelschäler mit sägenden Bewegungen schälen und dann in gefällige dünnere Abschnitte teilen.

4. Abschnitte von den Putenherzen, etwas später auch die von der Paprika in einer beschichteten Pfanne mit 1/2 EL Olivenöl bei etwas größerer Hitze braten. Immer wieder rühren und zum Schluss kräftig salzen und pfeffern.

5. Brottaler mit Crème fraîche bestreichen, nach Geschmack nochmals salzen und pfeffern, gebratene Putenherzabschnitte auflegen. Mit Paprikastreifen garnieren. Sofort servieren.

Hinweise:

Eventuell die Brottaler noch im Toaster leicht anrösten.

Innereien sind nicht jedermanns Sache. Gäste vorher fragen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Amuse-Gueule, warme Häppchen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Pute, Innereien, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.01.2021