

# Foie a la Plancha mit Apfel

Gebratene Foie gras mit Apfelkompott auf Brioche

VORBEREITUNG  
20 Minuten

ZUBEREITUNG  
20 Minuten

ERGIBT  
12 Pintxos

## ZUTATEN

- 600 g rohe Entenfoie gras
- in 12 Scheiben
- 2 säuerliche Äpfel
- 30 g Butter
- 80 ml baskische Sidra
- 12 kleine Scheiben Brioche
- Salzflocken

## ZUBEREITUNG IN 5 SCHRITTEN



### 1 Apfelkompott

Äpfel schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Sidra ablöschen und stückig einkochen.



### 2 Brioche rösten

Brioche ohne zusätzliches Fett von beiden Seiten gleichmäßig goldbraun rösten.



### 3 Foie vorbereiten

Foie-Scheiben bis zum Braten sehr kalt halten und direkt vor dem Braten trocken tupfen.



### 4 Foie anbraten

Sehr heiße Pfanne verwenden. Foie ohne zusätzliches Fett je Seite etwa 45-60 Sekunden braten.



### 5 Pintxos anrichten

Brioche mit Apfelkompott und Foie belegen, mit Salzflocken vollenden und sofort servieren.

GOZATU-TIPP: Nur ausdrücklich zum Braten geeignete Foie gras verwenden. Gargrad kontrollieren; Risikogruppen sollten Leber vollständig durchgaren. Beim Einkauf auf nachvollziehbare Herkunft achten.