

# Kalb-Leber-Spieße mit Schmorgurken, Rosmarin-Kartoffeln

## Für zwei Personen

300 g Kalbsleber	6 Drillinge (Kartoffeln)	1 Schlangengurke
1 Zwiebel	0,5 Bund Dill	4 Zweige Rosmarin
250 g saure Sahne	100 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl
Mehl, Zucker	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Die Drillinge schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in sechs gleich große Stücke schneiden. Die Leberstücke salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Je drei Stücke Leber auf einen Rosmarinzweig spießen. Die Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Dann die Gurkenstücke zugeben und einige Minuten dünsten lassen. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Gurken mit dem Gemüsefond ablöschen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Dill sowie die saure Sahne zugeben und kurz erhitzen. Die Drillinge abgießen und kurz abdampfen lassen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin langsam anbraten lassen. Die Knoblauchzehe abziehen und die letzten Minuten zusammen mit den übrigen Rosmarinzweigen mit in die Pfanne geben. Eine weitere Pfanne erhitzen und die Leberspieße von beiden Seiten darin gut durchbraten. Die Schmorgurken zusammen mit den Leberspießen sowie den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 06. März 2013