

Kalb-Leber griechisch, Zitronen-Kartoffeln, Tsatsiki

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Oregano	4 Zweige Thymian
1 EL Mehl	2 EL Sonnenblumenöl	Salzflocken, Pfeffer

Für die Zitronen-Kartoffeln:

4 m.-gr., vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 Zweig Rosmarin	4 Zweige Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tsatsiki:

200 g griech. Sahnejoghurt, 10%	Fett	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
4 schwarze Oliven, ohne Stein	$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Krautsalat:

200 g Weißkohl	$\frac{1}{4}$ Zwiebel	2 EL Mineralwasser
$\frac{1}{2}$ EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

Für die Leber:

Die Kalbsleberscheiben trocken tupfen und mit Mehl auf beiden Seiten bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kräuterzweige und angedrückte Knoblauchzehe dazugeben. Leberscheiben 2 Minuten von einer Seite braten. Anschließend wenden. 2 EL Butter hinzugeben und die Leber mit dem aromatisierten Öl-Butter-Gemisch löffelweise übergießen und 2 Minuten braten. Aus der Pfanne heben und mit Pfeffer und Salzflocken bestreuen.

Für die Zitronen-Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Wasser erhitzen, salzen und die Kartoffelwürfel darin 3 Minuten ankochen, abgießen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel abziehen, kleinwürfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Kartoffelwürfel mit dem Rosmarin, Thymian sowie dem Olivenöl zugeben und braten. Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen. Abrieb und Saft zu den Kartoffeln geben. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten braten. Mehrfach wenden. Salzen und pfeffern.

Petersilie fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Kräuterzweige entfernen und die kleingeschnittene Petersilie unterrühren. Mit etwas Zitronenabrieb bestreuen.

Für das Tsatsiki:

Salatgurke waschen und der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen und entsorgen. Gurkenhälften mit der Schale grob raspeln, salzen, kräftig mit den Händen verkneten und ca. 10 Minuten stehen lassen. Gurkenraspel ausdrücken und Flüssigkeit abschütten. Dill hacken.

Gurke mit Joghurt, 1 TL Zitronensaft, Olivenöl und gehacktem Dill verrühren. Knoblauch abziehen, durchpressen und unterziehen. Pfeffern und ggf. mit Salz und etwas Weißweinessig abschmecken.

In einem Schälchen anrichten und mit in Scheiben geschnittenen schwarzen Oliven dekorieren.

Für den Krautsalat:

Von dem Weißkohl die äußeren Blätter entfernen, den Strunk herausschneiden und sehr fein hobeln. Salz hinzugeben und kräftig mit den Händen verkneten. Mineralwasser hinzugeben, 15 Minuten stehen lassen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und ebenfalls unterheben.

Kohlstreifen ausdrücken und die Flüssigkeit abschütten. Öl und Essig unter die Kohlstreifen ziehen und mit Pfeffer und Zucker abschmecken.

Petra Pechacek am 03. März 2025