

Kalb-Leber mit Tomaten-Salat, Kichererbsen, Joghurt-Dip

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

350 g Kalbsleber	1 rote Zwiebel	Mehl
1 EL Schwarzkümmel	Paprikapulver	Kreuzkümmel
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Tomatensalat:

2 Fleischtomaten	1 Zwiebel	3 Stängel glatte Petersilie
Salz		

Für das Kichererbsenpüree:

1 Dose Kichererbsen	1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Sesampaste	1 Zehe Knoblauch	1 Schote Chili
Salz, Pfeffer		

Für den Dip:

2 Zitronen	100g Joghurt 10%	1 Bund Dill
Olivenöl, Salz		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	Frittierfett
------------------------------------	--------------

Für die Garnitur einen kleinen Topf mit dem Frittierfett erhitzen. Die Petersilie fünf Minuten frittieren und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Für den Dip den Saft der Zitrone auspressen und den Dill klein hacken. Den Joghurt mit Olivenöl, Salz, dem Zitronensaft und dem Dill vermengen und kalt stellen. Für das Püree die Knoblauchzehe abziehen und mit dem Paprika zusammen grob schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein hacken. Den Saft einer halben Limette auspressen. Die Kichererbsen mit der Sesampaste, dem Knoblauch, etwas Olivenöl, dem Paprika, Salz und etwas Chili mit dem Pürierstab cremig mixen. Ein paar Tropfen Limettensaft untermengen. Für den Salat die Tomaten waschen, vom Grün befreien und grob würfeln. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und der Länge nach in Streifen schneiden. Anschließend die Tomaten mit der Zwiebeln vermengen, salzen und zum Durchziehen beiseite stellen. Die Kalbsleber abbrausen und trocken tupfen. Das Mehl mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Mehl mit einer Prise Kreuzkümmel würzen. Die Leber in dem Mehl wenden und kurz in der Pfanne anbraten. Anschließend heraus nehmen und mit Salz und Paprikapulver würzen. Für den Salat die Petersilie grob hacken und unterheben. Die Kalbsleber mit dem Tomatensalat, dem Kichererbsenpüree und dem Dip auf Tellern anrichten, mit Schwarzkümmel bestreuen, mit der frittierten Petersilie garnieren und servieren.

Alexandra Ehlert am 07. Oktober 2014