

Gyros mit Tsatsíki und Kartoffelscheiben



Zutaten für zwei Personen:

150 g Schweinefilet
Mehl zum Bestäuben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Gyros-Gewürzmischung
1 Knoblauchzehe
1/2 EL Olivenöl
6-8 EL Tsatsiki (Fertiggericht aus der Kühltheke oder siehe eigenes Rezept)
Kartoffelscheiben:
3 mittlere Kartoffeln (ca. 270 g netto)
250 ml Olivenöl
Chilisalz (optional)

1. Schweinefilet sauber parieren und in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zwischen Folie aus aufgeschnittenen Gefrierbeuteln sehr dünn plattieren. Ganz leicht mit Mehl und nach Geschmack mit Gyros-Gewürzmischung bestreuen.
2. Optional Knoblauch schälen, halbieren, in einer großen beschichteten Pfanne in 1/2 EL Olivenöl anbraten und wieder herausnehmen.
3. Die Scheiben auf jeder Seite bei nicht zu starker Hitze 30-40 Sekunden portionsweise braten. In Alufolie warm stellen. Mit Tsatsiki servieren.

Kartoffelscheiben:

1. Kartoffeln schälen und quer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Enden anderweitig verwenden.
2. Kartoffelscheiben 5 Minuten in kaltes Wasser legen und dann sorgfältig mit Küchentüchern trocknen.
3. Kartoffelscheiben in Olivenöl bei 120° 5-7 Minuten portionsweise vorfrittieren.
4. Kurz vor dem Servieren nochmals ca. 3 Minuten portionsweise bei 140° frittieren. Auf Küchentüchern entfetten. Optional mit Chilisalz würzen.

Hinweise:

Dazu einen griechischen Salat reichen.

Achtung: Frittieren außerhalb einer temperaturgesteuerten Fritteuse ist immer riskant. Topf stets im Auge behalten. Ein geeignetes Thermometer verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, griechisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023