

Kalbsleber vom Rost



Zutaten für zwei Personen:

200-300 g Kalbsleber

Mehl

1 milde rote Zwiebel

Salz

1/2 TL Zucker

1 EL Sherry-Essig

1 EL neutrales Öl

1-2 Knoblauchzehen

Olivenöl

frische Petersilie

Salatblätter für die Garnitur

Ajvar

1. Kalbsleber zimmerwarm werden lassen. Sauber parieren und in handtellergröße Abschnitte teilen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

2. Rote Zwiebel in gefällige Ecken schneiden. Mit Zucker und Salz bestreuen und mit Essig und Öl beträufeln. Mindestens 15 Minuten marinieren.

3. Optional Knoblauch sehr fein würfeln, in einem Mörser mit 1/2 TL etwas gröberem Salz vermengen und zu einer Paste verarbeiten. Eventuell noch etwas Olivenöl untermischen.

4. Eine Grillpfanne erhitzen, dünn mit neutralem Öl einstreichen und die Kalbsleberscheiben bei nicht zu großer Hitze nicht zu lange auf beiden Seiten braten. Die Lebern sollten gerade durch sein. In Alufolie eingeschlagen drei Minuten ruhen lassen.

5. Optional die gebratenen Kalbslebern nach Geschmack mit etwas Knoblauchpaste bestreichen.

6. Zwiebeln und Ajvar auf Salatblatt dekorativ anrichten. Alles mit fein geschnittener frischer Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Die Knoblauchpaste ist nur etwas für ausgesprochene Knoblauchliebhaber. Alternativ Lebern nur leicht salzen und pfeffern.

Das Foto und die Rezeptanregung stammen aus einem Restaurant in Starigrad, Kroatien, 2012.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Innereien, Kalb, kroatisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023