

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 7. April 2016**



**Rezept von Konstantin Filippou**

**Kalbsleber**

**25 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

800 g Kalbsleber, 250 ml Milch, 75 g Universalmehl, 50 g Butter, Salz, 1 TL scharfes Paprikapulver, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Chiliflocken, 1 TL Thymian, 1 TL gemahlener Kümmel, Olivenöl.

Für den Sumach-Salat:

½ rote Zwiebel, 200 g Pflaumen, 250 g Mini-Karotten, 3 Zehen Knoblauch, 250 g Petersilienblätter, 250 ml dunkler Balsamico-Essig, 1 TL Sumach, Butter, Olivenöl.

### **Zubereitung**

Die Kalbsleber von allen Häuten und Sehnen befreien, in Scheiben schneiden und für ca. 2 Stunden in Milch einlegen. Für die Marinade Paprika, Pfeffer, Chiliflocken, Thymian und Kümmel mit Olivenöl im Mörser vermengen. Die Leberscheiben mit der Marinade bedecken und 20 Minuten marinieren. Danach in Mehl wenden und in Olivenöl scharf anbraten, wenden und etwas Butter zugeben.

Für den Sumach-Salat die Pflaumen entkernen und halbieren. Die Zwiebel grob schneiden. Baby-Karotten der Länge nach halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Karotten, Zwiebel und Pflaumen anschwitzen und mit Sumach würzen. Mit Balsamico-Essig aufgießen und 10 bis 12 Minuten schmoren. Mit etwas Butter montieren und die Petersilienblätter zugeben. Die Leber salzen und mit dem Sumach-Salat anrichten.