

Gegrillte Kalbsleber mit Zucchini und Hasselback-Kartoffeln

Material:

- Grill
- Scheidebrett
- Messer
- Holzspieße
- feuerfeste, flache Form
- optional: Kernthermometer

Zutaten:

- Kalbsleber
- circa 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 TL Minze, gehackt
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 2 Zucchini
- 2 große Kartoffeln
- Butter
- Thymian, gehackt

Vorbereitung:

Die Kartoffeln waschen und im unteren Drittel der Breite nach mit einem Holzspieß durchstechen, das dient im nächsten Schritt als Hilfe beim Schneiden. Die Kartoffeln nun alle 2-3 Millimeter circa zwei Drittel tief – bis das Messer den Holzspieß berührt – einschneiden.

Danach auffächern und die einzelnen Scheiben mit Butter einfetten. Den gehackten Thymian über die aufgeschnittenen Kartoffeln streuen. Zum Schluss die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln und in einer feuerfesten, flachen Form für ungefähr 90 Minuten auf dem Grill oder im Backofen fertig garen. Gegebenenfalls bis zum Servieren warmhalten.

Die Kalbsleber rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen. Anschließend in gleichdicke Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Die Zucchini halbieren, die Innenseite mit Olivenöl bestreichen und auf das heiße Grillrost legen. Ab und zu wenden.

Die Kalbsleberscheiben mit einer Mischung aus einem Esslöffel Öl, der gepressten Knoblauchzehe, einem Teelöffel gehackter Minze sowie Salz und Pfeffer bestreichen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen.