

VORSPEISE

Aubergine Saganaki



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

2 grosse Auberginen
200 g Feta (griech. Schafskäse)
4 Fleischtomaten, abgezogen und gewürfelt
2 Zwiebeln, fein gehackt
1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
1 kleine Peperoni, in dünne Scheiben geschnitten
Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Aubergine waschen und in der Mitte einschneiden. Salzen, Pfeffern und mit Olivenöl bestreichen. In einer Auflaufform 30 Minuten backen.

Für die Sauce Olivenöl erhitzen Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen und die Tomatenwürfel zugeben und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Die Auberginen aus dem Ofen holen, 2 EL Tomatensauce darauf geben und den Schafskäse (50 g) zerbröseln und über die Auberginen streuen. Für 10 Minuten nochmals in den Ofen schieben bei 200 °C.

Auf Tellern anrichten, die Tomatensauce dazugeben und mit gehackter Petersilie und Peperoni dekorieren. Warm servieren!

WEINEMPFEHLUNG WEISSWEIN

Notios 2008, VdP Peloponnes, 55% Roditis/45% Moschofilero, GAIA WINES

Robola 2008, AOC Kefalonia, 100% Robola, Gentilini Winery

HAUPTSPESIE

Kléftiko / Lamm im Ofen



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

4 Lammhuft, à 200 g
Saft von 2 Zitronen
8 Cherry Tomaten (in viertel Stücke schneiden)
2 Peperoni (in viertel Stücke schneiden)
2 Zwiebeln (in viertel Stücke schneiden)
4 Knoblauchzehen (halbieren)
200 g Kefalograviera Käse (pasteurisierter Ziegen- und Schafsmilchkäse)
1 Bund frischem Rosmarin
Olivenöl
Salz/frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Backpapier (4 Bögen)
4 Holzspiese (mit Wasser tränken)

1 kg Kartoffeln, geschält und in viertel Stücke schneiden
Oregano, Olivenöl, Salz/frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Saft von 1 Zitrone

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Lammfilets mit dem Zitronensaft, Salz und frischem schwarzem Pfeffer würzen. 4 grosse Backpapierbögen mit Wasser nass machen und die Filets darauf legen. Die Gemüsestücke sowie die Käsewürfel im Wechsel auf die Holzspiese aufspieseln. Auf jedes Lammfilet legen wir einen Gemüse-Käse-Spies sowie einen Rosmrinzweig. Wir falten das Backpapier zu einem Paket und legen es auf ein Backblech. Nun wird alles zusammen für 2 bis 2.5 Stunden in den Ofen geschoben. 45 Minuten bevor das Lamm gar ist, die Kartoffeln mit in den Ofen schieben und backen. Kurz vor dem Servieren mit Oregano, Salz/Pfeffer und Zitronensaft würzen.

WEINEMPFEHLUNG ROTWEIN

Alpha Xinomavro 2004, AOC Amynteon, 100% Xinomavro, Alpha Estate

GAIA S 2007, VdP Peloponnes, 70% Agiorgitiko/30% Syrah, GAIA WINES

Alpha Estate red, VdP Florina, 60% Syrah/20% Xinomavro/20% Merlot, Alpha Estate

DESSERT

Galaktobúreko / erlesenster Sirupkuchen

ZUTATEN (FÜR 8 PERSONEN)

330 ml Milch
1 kg Fillo-Teig (im griech. oder türkischen Feinkosthandel)
50 g Weizengriess
100 g Zucker
10 g zerlassene Butter
1 EL geriebene Orangenschale
1 Eigelb

Für den Sirup

350 g Zucker
250 g Glykose
200 ml Wasser
1 EL Zitronensaft

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben oder einfetten. Die Form mit der Hälfte des Fillo-Teigs so auslegen, dass er an allen Seiten übersteht. Diesen Boden reichlich mit zerlassender Butter einpinseln.

Die Milch und der Zucker aufkochen lassen und unter ständigem Rühren den Griess dazugeben. Auf dem Herd die Mischung unter Rühren nur so stark erhitzen, bis sie cremig zu werden beginnt. Sofort vom Herd nehmen und Eigelb, Orangenschale und Butter einrühren.

Die Creme in der vorbereiteten Form verteilen, mit den restlichen Fillo-Blättern abdecken, den überstehenden Teig des Bodens darüber schlagen und diese Decke ebenfalls mit Butter einpinseln. Mit einem scharfen Messer (möglichst ohne Druck) Stücke vorschneiden und die Form in den vorgeheizten Backofen für ca. 50 Minuten schieben.

In der Zwischenzeit aus Zucker, Wasser, Zitronensaft und Glykose unter Rühren den Sirup aufkochen. Er wird in dünnem Strahl über den noch warmen Kuchen gegossen.

WEINEMPFEHLUNG SÜSSWEIN ROT

Anatolikos 2000, AOC Nemea, 100% Agiorgitiko, GAIA WINES

