

Feta Brötchen
Tzatziki mit Olivenbrot
Mýdia nissiótika

*

Saláta chorátiki
Mousakás melitzánes

**

Lammfilet Essig-Honigsauce

Kolokythákia avgolémono

Birnen in Samoswein mit
Honig-Mascarpone

Mengen für 8 Personen berechnet

Feta Brötchen

250 gr	Doppelrahm - Frischkäse (Philadelphia)	
3-4 EL	Milch	Käse und Milch zusammen glattrühren
4 TL	Metaxa	
160 gr	Feta	gerieben
1 Bund	Kräuter	Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel u.s.w., alles hacken
	Cayenne Pfeffer	Käse mit Metaxa und Kräutern mischen
	Salz, Pfeffer	Pikant würzen
2	Zitrone	Zitronenscheiben in Segmente geschnitten.
1	Pariset	Die Masse auf die Brotscheiben dressieren. Mit Oliven und den Zitronen garnieren. Anstelle von Oliven können auch Kapern oder Sardellen gewählt werden.

Tzatziki

500 gr	Gurke	schälen, halbieren, entkernen und grob gerieben. Mit dem Salz
1¼ TL	Salz	mischen, in ein Sieb geben, Gurke ca. 15 Min. ziehen lassen,
1½ TL	Weissweinessig	gut ausdrücken.
220 gr	griechisches nature Joghurt	
3 Stück	Knoblauchzehen	gepresst
1½ EL	Pfeffermize	gehackt
2½ EL	Olivenöl	alles gut verrühren, Gurke begeben, mischen und zugedeckt
	Salz, Pfeffer	kühl stellen
	Olivenbrot	auf kleinen Olivenbrot Stückchen anrichten.

Muscheln auf Inselart

800 gr	Miesmuscheln	sehr gründlich Waschen
4	Knoblauchzehen	in Scheiben geschnitten im Oel andünsten
	Oel	
2 EL	Peterli	feingehackt
1 Weinglas	Ouzo	
	Salz, Pfeffer	Die Muscheln, Peterli und Ouzo zufügen (kein Wasser) Bei gut verschlossenem Topf 10 Min. garen.

Bauernsalat

5	Tomaten	Tomaten, Gurken in grössere Stückeschneiden.
2	Gurken	
2	Zwiebel	Zwiebel in groben Scheiben
220 gr	schwarze Oliven	Oliven ganz begeben.
1 grüne	Peperoni	fein geschnitten
4½ EL	Essig	
5 EL	Olivenöl	Sauce begeben mischen
250 gr	Feta	Feta in groben Würfel begeben nochmals mischen
	Salz	und servieren.

Mousaka

4	Auberginen	Das Oel in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin leicht anrösten. Hackfleisch hineingeben und 10 Min. anbraten. Tomaten gewürfelt, Knoblauchzehen gepresst und das Lorbeerblatt dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zugedeckt ca. 60 Min. köcheln. Inzwischen die Auberginen waschen, schälen, in Scheiben schneiden und ca. 60 Min. in einer Schüssel mit Salzwasser liegen lassen. (Damit der bittere Geschmack herauszieht) Anschliessend abtupfen, im Mehl wenden und anbraten.
400 gr	Hackfleisch	
2	Tomaten	
	Oel	
2 gehackte	Zwiebeln	
1	Lorbeerblatt	
1	Knoblauchzehen	
	Mehl	
	Salz, Pfeffer	
	Sonnenblumenöl	
¼ Tassen	Mehl	Das Mehl in einem Topf leicht mit Oel während 5 Min. unter ständigem rühren anbraten. Die Milch erwärmen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zufügen. Die verquirlten Eier, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss begeben. Unter ständigem rühren weitere 5 Min. leicht köcheln lassen. Zum Schluss noch den geriebenen Käse dazutun. Wenn die Bechamelsosse zu dick ist, mit etwas Milch verdünnen.
	Sonnenblumenöl	
2 Tassen	Milch	
2	Eier	
1 Tassen	Kefalotyri	
	Salz, Pfeffer	
	Muskat	
½ Tassen	Kefalotyri	

Lammfilet an Essig-Honigsauce

8 Stück	Lammfilets	mit Salz & Pfeffer würzen, in der heissen Butter anbraten,
3 EL	Butter	im vorgeheizten Ofen 45 Min. bei 70° nachgaren
3	Schalotte	gehackt , dünsten
6 EL	Essig	
6 EL	Sherry	beides zugeben, kurz weiter dünsten
0.9 dl	Wasser	
¼ Kfl	Fleischbouillon	
3 Msp.	Currypulver	dazugeben
2 EL	Honig	dazugeben
120 gr	Butter	eiskalt in Flocken langsam zugeben, gut rühren, binden.

Zucchini in Ei-Zitronensosse

4	Zucchini
2 gehackte	Zwiebeln
1 Tassen	Reis
4	Olivenöl
2 EL	Peterli
4 EL	Minze
2	Eier
	Zitrone (Saft)
	Salz, Pfeffer

Mit einem kleinen Löffel vorsichtig aushölen und das Fruchtfleisch zerkleinern.
Auf mittlerer Flamme die Zwiebeln im Oel anbraten und das Zucchini-Fruchtfleisch, den Reis, die Petersilie, Minze, Salz Pfeffer und wenig Wasser begeben. Ca. 10 Min. schmoren lassen. Die Mischung in die Zucchini füllen in eine Form legen in wenig Wasser bei mittlerer Hitze ca. 35-40 Min.garen.

Eiweiss steif schlagen, unter ständigem Rühren das Eigelb, den Zitronensaft sowie etwas Brühe von den kochenden Zucchini hinzufügen.
Ueber die angerichteten Zucchini verteilen, servieren.

Birnen in Samoswein

4	Birnen
1	Zitrone
1	Orange
2 EL	Zucker
75 gr	Pistazien
2 dl	Samoswein

schälen, halbieren in Pfanne legen
Saft, die Birnen damit beträufeln

Schale geraffelt

ungesalzene gehackt
alles mischen und über die Birnen streuen.
zugiessen und ca, 30-60 Min. garen / kochen.

Birne anrichten, den Sirup nach Belieben etwas einkochen und darüber verteilen.

Honig-Mascarpone

500 gr	Mascarpone
1	Orange
4 EL	Honig
½ TL	Zimt
2	Eiweiss
2 EL	Zucker

Schale geraffelt
flüssig
alles mischen

steifschlagen
begeben, kurz weiterschlagen. Sorgfältig unter die Masse ziehen. Kalt stellen.