



**502. Chochete vom 13 Juni 2022
Thema – Warenkorb»**

Griechische Küche

Tzaziki

Hausgemachtes Fladenbrot

Im Filoteig gebackener Feta
Melizanosalata

Lammrack mit Skordalia
Rosmarin Jus
(oder Feta-Kräuter Topping)

Patsavouropita (Filoteigkuchen)
Joghurtglace

Tzatziki

Zutaten für:

6 Apero

500	Gramm	Salatgurke
1	TL	Salz
450	Gramm	Rahmjoghurt, Nature (griechische Art)
1 ½ -3	EL	Knoblauchzehen, gehackt
		Einige Tropfen Zitronensaft oder Essig
1	EL	Salz Pfeffer
2	Stk	Rüebli
1	Stk	Salatgurke
1	Stk	Peperoni

Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herausschaben. Gurke an der Röstiraffel raffeln, mit Salz mischen. In einem Sieb 20 Minuten abtropfen lassen, gut auspressen.

Gurke mit Joghurt, Knoblauch und Zitronensaft oder Essig verrühren, würzen.

Zum Dippen:

Rüebli und Salatgurke schälen und Stängeli schneiden. Peperoni in Streifen schneiden.

Griechisches Fladenbrot / Pita

Zutaten für:

6 Portionen

160	ml	Milch
80	ml	Wasser, Raumtemperatur
1	TL	Zucker
2	EL	Olivenöl
2	TL	Trockenhefe
320	Gramm	Mehl
1	TL	Salz
1	TL	Thymianblätter

Zubereitung:

Zucker, Hefe, Olivenöl, Wasser und Milch in einer Schüssel mischen.

In einer anderen Schüssel das Mehl, Salz und die gehackten frischen Thymi anblätter mischen.

Die Flüssigkeiten zum Mehl geben und alles zu einem homogenen Teig mischen. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.

Dann den Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals kneten und 6 gleichgroße Stücke formen. Diese Teigstücke auf eine leicht geölte Arbeitsfläche geben und rund ausrollen.

Eine Bratpfanne (am besten eine Eisenpfanne) stark erhitzen ohne Fettstoff.

Die Pitabrote 1-2 Minuten pro Seite in der Pfanne braten, bis sie sich leicht aufblähen.

In Filoteig gebratener Fetakäse mit Honig und Thymian

Zutaten für:

6	Vorspeisen		
300	Gramm	Fetakäse	
1-2	Stk	Filoteigblatt	
	etwas	Olivenöl	
1,5	Essl.	Thymianblätter	
		Pfeffer	
1.5	Essl.	Mehl	
3	Essl.	Wasser	
		Öl, zum Braten	
3	Essl.	Honig	
		Thymian	

Zubereitung:

Käse einmal quer halbieren und diese zwei Stücke nochmals halbieren, so dass insgesamt 4 dünne Scheiben (pro Fetakäse) entstehen. Feta-Käse auf Küchenpapier trocken tupfen.

Das Filoteigblatt übers Kreuz vierteln. Achtung den Filoteig wenn er ausgepackt wurde sofort verarbeiten. Sonst trocknet er aus und der Fetakäse kann nicht mehr eingewickelt werden.

Ein Stück Käse auf ein Teigblatt legen, wenig Olivenöl, etwas Thymian und Pfeffer darüber verteilen.

Etwas Mehl und Wasser zu einem "Kleber" verrühren. Den Käse einwickeln und die Teigenden mit dem "Kleber" schliessen.

Die Päckli im heissen Öl auf beiden Seiten knusprig braten, bis der Teig knusprig und golden wird.

Herausnehmen, Honig und Thymian darüber verteilen und servieren. Dazu passt ein griechischer Salat.

Melizanosalata

Zutaten für:

6 Portionen		
1	kg	Auberginen
1	Stk	Peperoncino
1	Stk	Knoblauchzehe
30	ml	Essig
1/2	Bund	Petersilie
1		Frühlingszwiebel
60	ml	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 220 °C vorheizen.

Auberginen längs halbieren und auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen Schnittfläche nach unten. Den Peperoncino ganz danebenlegen.

Für ca. 45 Min. in den Ofen schieben. Auskühlen lassen.

Dann das Fruchtfleisch der Aubergine vorsichtig von der Haut auskratzen, grob hacken.

Die Haut vom Peperoncino abziehen, entkernen und fein hacken.

Auberginen und Peperoncino in eine Schüssel geben.

Knoblauch, Essig und das Olivenöl in einem hohen Becher mit dem Stabmixer fein pürieren. Zu den Auberginen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe und die Petersilie mittelfein schneiden und in die Schüssel geben. Rühren bis alle Zutaten vollständig vermischt sind und nach Belieben würzen .

Lammrack mit Skordalia und Rosmarin Jus

Zutaten für:

6 Portionen

Fleisch

2	EL	Öl zum Braten
3		Lammracks (pfannenfertig)
		Salz, Pfeffer

Skordalia

1	kg	Festkochende Kartoffel geschält und geviertelt
4		Knoblauchzehen, geschält und ganz gelassen
130	ml	Olivenöl
3/4		Zitrone, nur Saft
		Pfeffer aus der Mühle

Rosmarinjus

2.5	dl	Kalbsfond
3.5	dl	Rotwein
1	dl	Portwein
6	Stk.	Rosmarinzweige
100	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Lammracks gut würzen und auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Auf ein Ofengitter legen und bei 80 °C im Ofen 80 Min. braten. Bei 54°C Kerntemperatur aus dem Ofen nehmen und zugedeckt ruhen lassen. Zieltemperatur 60°C.

(Die Lammracks können bei 60° bis zu 30 Min. warm gehalten werden)

Die Kartoffeln mit den Knoblauchzehen in Salzwasser weichkochen.

Die Kartoffeln abtropfen lassen und mit den Knoblauchzehen durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Olivenöl hinzufügen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Jus, Kalbsfond, Rotwein, Portwein sowie 5 Rosmarinzweige in eine Pfanne geben und auf grossem Feuer auf knapp 1.5 dl einkochen lassen. Die Rosmarinzweige entfernen.

Vom restlichen Rosmarinzweig die Nadeln abzupfen und fein hacken. Zur Saucenreduktion geben, diese aufkochen und die Butter in Flocken beifügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren die Skordalia-Kartoffeln auf heisse Teller anrichten, mit den tranchierten Fleisch belegen und mit Jus umgiessen.

Variante anstatt dem Rosmarinjus

FETA-KRÄUTER TOPPING

100	Gramm	Feta, zerbröckelt
		Zitrone, nur das Fruchtfleisch, in kleine Würfel geschnitten
3/4		
30	Gramm	Grob gehackte Petersilie
3	EL	Gehackte Minze
1.5		Rote Chili schote, fein gehackt
8	EL	Olivenöl

Die Dressingzutaten in einer Schüssel vorsichtig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Patsavouropita

Zutaten für:

8 Personen

1	Pack	Filoteig
100	ml	flüssige Butter
250	ml	Milch
150	Gramm	Zucker
1	TL	Backpulver
1		Die Schale einer Orange
1	Prise	Salz
1		Vanillestängel
4		Eier
		Zimt

Zubereitung:

In einer grossen Schüssel die Eier mit Zucker, Milch, Backpulver, einer Prise Salz, Vanillemark und der Schale einer Orange gut verrühren.

Eine Gratinform mit etwas flüssiger Butter einfetten. Zwei Lagen Filoteig buttern und die Form damit auslegen.

Ca. 4-5 Lagen Filoteig lagenweise buttern und locker zusammendrücken. Diese dann in die Gratinform legen, bis der ganze Boden belegt ist.

Der Guss vorsichtig in die Form giessen. Falls noch flüssige Butter übrig ist, diesen über alles verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 40-50 Minuten backen. An der goldenen Farbe kann man erkennen, wann der Teig fertig ist.

Vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen und mit etwas Glace und Honig servieren.

Joghurtglace

Zutaten für:

6 Personen

3	Becher	Griechischer Joghurt (ca. 540 Gramm)
120	Gramm	Puderzucker
2.4	dl	Rahm, steifschlagen

Zubereitung:

Joghurt und Puderzucker gut verrühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen. Die Creme in Eine Schüssel geben und etwa 2 Stunden gefrieren lassen, dabei jede halbe Stunde gut durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.