

Kolokithokeftedes, Saganaki, Lamm-Souvlaki mit Tzatziki

Für zwei Personen

Für die Kolokithokeftedes:

1 Zucchini	1 Frühlingszwiebel	1 Ei
100 g Feta	2 EL Mehl	1 TL Oregano
8 Minzblätter	1 Zweig Dill	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für das Saganaki:

300 g Riesengarnelen	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Feta	400 ml geschälte, gehackte Tomaten	3 eingel. getr. Tomaten
2 große Fleischtomaten	75 ml Weißwein	100 ml Hummerfond
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkerne	1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Chilischote
1 Scheibe Ingwer	1 EL Tomatenmark	1 TL Oregano
2 cl Ouzo	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Lamm-Souvlaki:

200 g Lammlachse	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
1 Zweig Thymian	4 Zweige frischer Rosmarin	1 TL Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Tzatziki:

$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone (Saft)
1 TL Dill	150 g griech. Joghurt (10%)	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Chiabatta:

2 Scheiben Chiabatta	2 EL Olivenöl	1 TL Oregano
Salz	Pfeffer	

Für die Kolokithokeftedes:

Die Zucchini abbrausen und trocken tupfen. Zucchini mit einer Reibe grob reiben und anschließend in einem Sieb gut ausdrücken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Minze und Dill fein hacken. Alles zusammen mit dem aufgeschlagenen Ei, dem Mehl, Feta, Oregano, einer Prise Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Ggf. noch etwas Mehl hinzufügen damit die Masse nicht zu feucht ist. Anschließend aus der Masse mit feuchten Händen kleine Küchlein formen, leicht mehlieren und in einer Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Saganaki:

Die Garnelen abbrausen, trocken tupfen und mit etwas Salz und Oregano würzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Tomaten, sowie Lorbeerblätter, Pimentkerne und Chilischote dazugeben und anbraten. Zucker und Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten lassen. Mit dem Weißwein und Hummerfond ablöschen. Nun die Fleischtomaten filetieren und zusammen mit den geschälten und gehackten Tomaten klein schneiden und mit dem eigenen Tomatensaft dazugeben und ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze einköcheln lassen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Ingwer, Petersilie, Rosmarin- und Thymianzweige und Tomatenfilets hinzufügen. Die Tomatensauce etwas reduzieren lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Oregano und einem Schuss Ouzo abschmecken. In einer Pfanne in 1 EL Olivenöl mit 1 Knoblauchzehe und jeweils 1 Zweig Rosmarin und Thy-

mian die Garnelen von jeder Seite kurz anbraten, anschließend herausnehmen und warm stellen.

Für das Lamm-Souvlaki:

Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Zitrone auspressen. Aus dem Saft der Zitrone, Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian eine Marinade anrühren.

Lammlachse in Würfel schneiden, auf 4 Rosmarinzweige aufspießen und in der Marinade ca. 30 Min. ziehen lassen. Danach salzen, pfeffern, mit Kumin bestreuen und in einer heißen Pfanne das Fleisch auf den Rosmarinspießen vom allen Seiten scharf anbraten.

Für das Tzatziki:

Die Gurke abbrausen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und mit einer feinen Reibe reiben und mit einigen Spritzern Zitronensaft, dem feingehackten Dill und dem Griechischen Joghurt in die Schüssel geben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Bis zum Servieren im Kühlschrank kühl stellen.

Für das Chiabatta:

In einer Pfanne das Baguette in Olivenöl anrösten.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen. Auf einem flachen länglichen Teller auf einer Seite die Kolikithokeftedes geben, daneben in der Mitte das Saganaki mit den gebratenen Garnelen und auf der anderen Seite des Tellers das Souvlaki anrichten.

Den „Mesedes“-Teller mit dem Tzatziki in einer kleinen Schüssel und dem gerösteten Weißbrot servieren.

Mesedes: Kolokithokeftedes, Saganaki und Lamm-Souvlaki mit Tzatziki auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandros Karakatsis am 09. August 2017