



GENUSSMEILE

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Griechische Spezialitäten aus Santorin

Inhalt

Genießen wie in Griechenland.....	1
Reduzierung auf das Wesentliche.....	2
Griechisches Küchenlatein	3
REZEPT: Tsatsiki-Trifle.....	4
REZEPT: Schafkäsepäckchen.....	5
REZEPT: Käse Saganaki.....	6
REZEPT: Stifado.....	7
REZEPT: Kotelett in Petersil-Zitronen- Kruste.....	8
REZEPT: Souvlaki mit Zitronen- Senf-Sauce.....	9
REZEPT: Galaktobureko.....	10
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Grandma’s Apricot Cake.....	11
Tipps zum Nachreisen & Nachlesen.12	
Vorschau.....	12

Genießen wie in Griechenland

Im Frühsommer werden bei mir meistens nicht nur kulinarische Erinnerungen an Griechenland wach. Wenn sich das Wetter in unseren Breiten noch nicht entscheiden kann, ob es auf Frühling oder Frühsommer macht oder lieber noch ein wenig aprilscherzt, kann eine Woche Griechenland nämlich eine gute Einstimmung auf das werden, was hoffentlich ganz bald kommt.

Dementsprechend steht die griechische Küche bei mir im Mai und Juni meistens sehr hoch im Kurs. Die Rezeptideen stammen diesmal aus Santorin und Zakyntos, die Fotos dieser Ausgabe ausschließlich von meiner Trauminsel Santorin. Wer auf Strandnähe verzichtet, kann hier im kleinen Ort Oia hoch über der Caldera herrlich urlauben. Mit Blick über Pool und Meer kann man in Seelenruhe

den Kätzchen beim Schlürfen am Pool und der Zeit beim Vergehen zusehen. Die einzigen wichtigen Gedanken gelten der Frage: wohin zum Abendessen? Und diese lässt sich in Oia durch viel Versuch und wenig Irrtum sehr leicht beantworten.

Einen wunderschönen Sommerbeginn wünscht

Andrea



Reduzierung auf das Wesentliche: Blau. Weiß.

Was Griechenland angeht, ist die Vulkaninsel Santorin für mich bislang das Nonplusultra. Kitschiges Blau mit strahlendem Weiß kombiniert ist eben eine sagenhafte Kombination. Wer nichts gegen viele Treppen hat und nicht direkt am Strand wohnen muss, ist im kleinen Örtchen Oia oben auf dem Berg bestens aufgehoben. Denn soviel Blau wie von dort bekommt man selten zu Gesicht!

Mit den Olympic Villas in Oia haben wir einen enormen Glücksgriff getan. Insbesondere, als man uns nach kurzer Reklamation dann nicht das Zimmer mit Blick zum Hof gab, sondern ein Apartment direkt am Pool mit Traumblick über Pool und Caldera, den Vulkankrater.

Hier war es so schön, dass wir uns erst an den letzten drei Urlaubstagen aufraffen konnten, etwas zu unternehmen: eine Bootsfahrt zu einer Vulkaninsel, eine frühmorgendliche Wanderung entlang der Caldera bis nach Fira sowie eine Mietwageninselrundfahrt inklusive Strandbesuch.

Oia bietet neben den traumhaften Ausblicken auch nette Tavernen, pfiffige Schmuckläden sowie die berühmte Mühle. Berühmt, weil man von dort den Sonnenuntergang ganz besonders hübsch sieht und fotografieren kann. Das wissen leider nicht nur die Touristen, die direkt in Oia wohnen, sondern auch alle Reisebusse und Fährschiffe von Nah und Fern. Schön ist es dort allemal, auch

wenn man sehr früh kommen muss, um ein Stehplätzchen in einer der vorderen Reihen zu ergattern. Ich war allerdings auch mit den anderen Plätzchen in Oia sehr zufrieden, Sonnenuntergang hin oder her. Ich hab's befürchtet: Weiß-Blau ist nicht nur gut für die Seele, sondern macht auch süchtig. Bei der nächsten Gesundheitsreform werde ich für Blau-Weiß auf Krankenschein plädieren!



Das griechische Küchenlatein

Baklava: Viel Honig, viele Nüsse und viel Blätterteig ergeben diese typisch griechische Süßspeise.

Bifteki: Kein Beefsteak, sondern faschierte Bällchen aus Rindfleisch verstecken sich hinter diesem Begriff auf der Speisekarte.

Choriatiiki: „Der Bauer“, wie etwa im berühmten griechischen Bauernsalat. Dieser besteht aus Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Schafkäse sowie reichlich Oregano.

Dolmadakia: Mit Reis, Zwiebeln und Gewürzen gefüllte Weinblätter.

Feta: Schafkäse, der nicht nur im Bauernsalat, sondern auch angeschmolzen wie im Rezept auf Seite 5 sehr gut schmeckt.

Galaktobureto: Grießauflauf im Strudelteig, siehe Seite 10.

Gigantes: Große, weiße Bohnen, die im Ofen in Tomatensauce gebacken werden.

Gyros: Geschnitzeltes Schweinefleisch vom vertikalen Drehgrill, landestypisch gewürzt und zumeist mit oder in Pita-Brot serviert.

Kontosouvli: Große Souvlaki-Spieße.

Melitzanosalata: Fein gewürzte, gebratene und cremig gerührte Melanzani als leckerer Dip auf der Vorspeisenplatte, yummy!

Metaxa: Griechischer Weinbrand mit vielen Kräutern. Schmeckt so gesund, wie er klingt.

Moussaka: Herrlicher Auflauf mit Faschiertem, Kartoffelscheiben, Melanzani und Bechamelsauce.

Ouzo: Klarer Schnaps mit Anisaroma. Entweder man liebt ihn oder man hasst ihn.

Pastitsio: Nudelaufbau mit Makaroni und Faschiertem.

Saganaki: Das japanische klingende Wort heißt auf Griechisch „kleine Pfanne“ und beschreibt die Zubereitungsart, mit der der griechische Hartkäse (manchmal auch Feta) gerne serviert wird. Auch Shrimps oder Muscheln können als Saganaki bestellt werden. Der Käse ist mein Favorit! Siehe Rezept auf Seite 6.

Skordalia: Feines Knoblauchpüree, das ähnlich wie Melitzanosalata und Taramasalata gerne auf Vorspeisentellern serviert wird.

Souvlaki: Kleine Fleischspieße mit unterschiedlichen Fleischsorten, die zumeist am Holzkohलगrill zubereitet werden. Siehe Rezept auf Seite 9.

Tarama: Fischrogen, so etwa im gleichnamigen Taramasalata, einer unverwechselbar pinken Paste, die köstlich zu Weißbrot passt.

Tsatsiki: Eine erfrischende Joghurt-Gurken-Knoblauchmischung, wie sie auch im Trifle auf Seite 4 zum Einsatz kommt.





Tsatsiki-Trifle

Wer sich nach Urlaub, Sonne und Griechenland sehnt, kann das ärgste Sommerweh und Fernweh mit diesem pikanten und ganz leichten Trifle bekämpfen: eine Kreation aus Lagen von Tsatsiki, Tomaten, Feta-Käse und Shrimps.

ZUTATEN

Für 4 Gläser

1 Gurke
 1 Becher Joghurt
 2-4 Knoblauchzehen
 1/2 Becher Shrimps
 1-2 Tomaten
 100 g Schafkäse
 Oregano, getrocknet und frisch
 Etwas Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

Für das Tsatsiki Gurke schälen und reiben und in einem Sieb abtropfen lassen. Je nach Knoblauchfreudigkeit mit mehr oder weniger fein gehacktem Knoblauch und je nach Kalorienfreundlichkeit mit leichtem oder fettem Joghurt cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas getrocknetem Oregano abschmecken und ein paar Stunden ziehen lassen.

Zum Servieren eine Lage Tsatsiki in die Gläser füllen. Darauf kommt eine Lage Shrimps, eventuell in etwas Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch gewärmt, darauf Tomatenwürfel, die mit frischem Oregano gewürzt werden, und darauf Schafkäse-Würfel und ein paar Frühlingszwiebelringe. Fertig ist der leckere Gruß aus Griechenland!

Tipp: Wer derzeit aus gesundheitlichen Gründen lieber auf Gurke verzichtet, kann das Tsatsiki auch mit geraspelten Radieschen zubereiten!





Schafkäsepäckchen aus dem Backrohr

Ob Snack oder Hauptspeise, diese Päckchen kommen immer gut an. Das Gemüsebett, auf das die Schafkäsescheiben geschichtet werden, kann natürlich beliebig variiert werden.

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Pkg. Schafkäse
 2 Tomaten
 1/2 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 Oregano, getrocknet und frisch
 2 EL Olivenöl

Dazu passt

Weißbrot

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Tomaten in Scheiben schneiden. Schafkäse der Dicke nach halbieren, so dass zwei dünne Scheiben entstehen.

Aus Alufolie zwei Quadrate (ca. 30x30 cm) reißen. In die Mitte je 4-5 Tomatenscheiben setzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und darüber streuen. Schafkäse darauf setzen. Mit Oregano bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Päckchen zipfelmützenartig gut verschließen.

20-25 Minuten backen, bis der Schafkäse angeschmolzen ist. In der Folie auf Teller setzen, die Folie adrett zu einem Rand biegen und mit Weißbrot servieren.





Käse Saganaki

Eine meiner ganz besonderen Griechenlanderinnerungen kulinarischer Natur ist der Käse Saganaki. Meine Lieblingsbeilage: frischer Mangold oder Blattspinat!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für den Käse

1/2 Pkg. Halloumi

1 Dotter

Etwas Mehl

Etwas Öl

Zum Servieren

1/2 Zitrone

Frischer Mangold oder Blattsalat

ZUBEREITUNG

Halloumi in Scheiben oder Streifen schneiden. Dotter in einem Suppenteller verquirlen. Mehl auf einem flachen Teller mit etwas Pfeffer vermengen. Halloumi in Scheiben schneiden und zuerst im Dotter und dann im Mehl wälzen. In etwas heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Auf dem Mangold oder Blattspinat anrichten und mit einer Zitronenscheibe oder –spalte servieren.





Stifado – Zwiebelgulasch mit Rotwein und Gewürznelken

Stifado ist eines meiner Lieblingsgerichte aus Griechenland. Viel, um nicht zu sagen unglaublich viel Zwiebel sowie reichlich Rotwein machen dieses Gulasch zu einer besonderen Spezialität.

ZUTATEN

Für 6 Portionen

900 g mageres Rindfleisch
 800 g Zwiebel
 400 g geschälte Tomaten
 1 EL Olivenöl
 1 TL Gewürznelken
 350 ml Rotwein

Dazu passt

Weißbrot

ZUBEREITUNG

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Tomaten abtropfen lassen.

Fleisch im Olivenöl in einer großen Pfanne scharf anbraten. Beiseite stellen.

In einem großen Topf zuunterst die Tomaten schichten. Fleisch darüber verteilen und darauf die Zwiebeln legen. Gewürznelken zugeben. Mit dem Rotwein aufgießen. Aufkochen und bei geringer Hitze 2-3 Stunde garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Weißbrot servieren.





Kotelett in Petersil-Zitronen-Kruste

Diese Kruste kann was! Mit Senf aufgetragen kommt die Mischung aus viel Petersil und Zitronensaft besonders gut zur Wirkung. Mein aktueller griechischer Geheimtipp!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Kruste

6 EL Brösel
Saft von 1-2 Zitronen
4 Knoblauchzehen
Viel Petersil
2 EL Olivenöl

Für das Fleisch

2 Koteletts oder Schopfbratenscheiben
1 EL Olivenöl
Etwas Senf

Für die Tomatenscheiben

2-3 Tomaten
Chiliflocken
Getrocknete Kräuter nach Geschmack

Dazu passt

Weißbrot

ZUBEREITUNG

Für die Kruste Brösel, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, viel Knoblauch und noch mehr Petersil mit etwas Olivenöl zu einer cremigen Masse vermischen.

Das Fleisch mit Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne anbraten. Mit Senf einstreichen. Auf der Oberseite Petersilmasse auftragen. Im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 25 Minuten braten.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Tomaten in dicke Scheiben schneiden, mit Chiliflocken und getrockneten Kräutern würzen und braten. Mit dem Fleisch servieren.





Souvlaki mit Zitronen-Senf-Sauce

Knusprige Souvlaki-Spieße sind meine allererste kulinarische Erinnerung an Griechenland aus Jugendtagen. Mit dieser feinen Zitronen-Senf-Sauce kommen die Spießchen doppelt groß raus!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Sauce

Saft von 1 Zitrone
2 EL Dijonsenf
2 EL süßer Senf
2 EL Olivenöl
Oregano, frisch oder getrocknet

Für die Souvlaki

250 g Schweinefleisch
Olivenöl
Oregano, getrocknet
Thymian, getrocknet
Petersil, getrocknet
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln

Dazu passt

Weißbrot

ZUBEREITUNG

Für die Sauce Zitrone auspressen und in eine Schüssel geben. Dijonsenf und süßen Senf hinzufügen. Olivenöl langsam gut unterrühren. Mit Oregano sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Souvlaki Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Aus dem Öl, den getrockneten Kräutern und dem gepressten Knoblauch eine Marinade zubereiten. Fleischstücke darin marinieren, wenn möglich ein paar Stunden oder über Nacht.

Fleisch auf Spieße stecken und in einer großen Pfanne in etwas Öl oder am Holzkohलगrill braten. Zwiebel in Spalten schneiden und separat mitbraten. Mit den Spießchen und der Sauce anrichten und mit Weißbrot servieren.





Galaktobureko – Strudelteigwunder mit Grießfülle

Griechische Süßspeisen sind mir meistens zu süß und klebrig. Doch dieses kleine Strudelteigwunder kann auch mich überzeugen. Schließlich hat es einen guten Grund, warum Griechenland für seine Blätter- und Strudelteigkreationen berühmt ist.

ZUTATEN

Für 1 kleine Springform (18 cm)

1 Pkg. Strudelteig
50 g Butter
2 kleine Eier
60 g Zucker
1/2 TL Vanillearoma
50 g Grieß
500 ml Milch

Zum Servieren

Eventuell etwas Marillenragout
oder Fruchtspiegel

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Butter zerlassen. Milch in einem mittleren Topf erwärmen.

Eier trennen. Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen, kühl stellen.

Dotter, Zucker und Vanillearoma in einer großen Schüssel zu einer hellen Masse aufschlagen. Grieß und warme Milch langsam zugeben und einrühren. Masse in den Milchtopf zurückgeben und bei geringer Hitze unter häufigem Rühren 20 Minuten erwärmen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Schnee unterheben.

Springform ausfetten. Strudelteigblätter auflegen und mit Butter bepinseln. Die Form damit auskleiden, die Ränder dabei großzügig überhängen lassen. Masse einfüllen und die überhängenden Ränder über der Masse zusammenschlagen und ggf. seitlich einschlagen. Oberseite ebenfalls mit Butter bepinseln. 30-40 Minuten goldbraun backen. Nach der halben Backzeit eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Teig nicht zu dunkel wird. Lauwarm oder kalt, pur oder mit einem säuerlichen Fruchtspiegel servieren.



Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Grandma's Apple Cake wird Grandma's Apricot Cake, Seite 219

So einfach geht's! Wenn mir oder meinen Lieben ein Rezept besonders gut geschmeckt hat, das saisonale Angebot aber nicht passt oder ich einfach etwas Neues ausprobieren möchte, tausche ich gerne die eine und andere Zutat aus.

Wer mich kennt, weiß, dass manchmal nur ganz wenige Zutaten unverändert bleiben, was oft zur Frage führt: „Warum verwendest du überhaupt ein Rezept, wenn du ohnehin alles änderst?“ Meine triviale Antwort, zumeist begleitet von einem Seufzen: „So bin ich eben!“

Auf diese bewährte Art entstand dann auch der Marillenkuchen auf Basis des herrlichen Rezepts für Grandma's Apple Cake, den mein lieber Max fast so heiß liebt wie mich.

Grandma's Apricot Cake

Eine sommerliche Variation des leckeren Apfelkuchens von Seite 219 in meinem Buch „Genussvoll um die Welt“ von ich-weiß-nicht-wessen Oma ist Grandma's Apricot Cake. Mit frischen Marillen und einer Kugel Vanilleeis wird daraus ein richtiges Sommerdessert!

So geht's

Anstatt der Äpfel frische, feste Marillen verwenden. Statt der getrockneten Cranberries habe ich auch mal getrocknete Kirschen probiert und statt des Amarettos habe ich auch mal mit Cachaca experimentiert und war begeistert.

Weitere Ideen?

Ich freue mich über Eure Insider-Tipps und Variationen!



BESTELLEN?

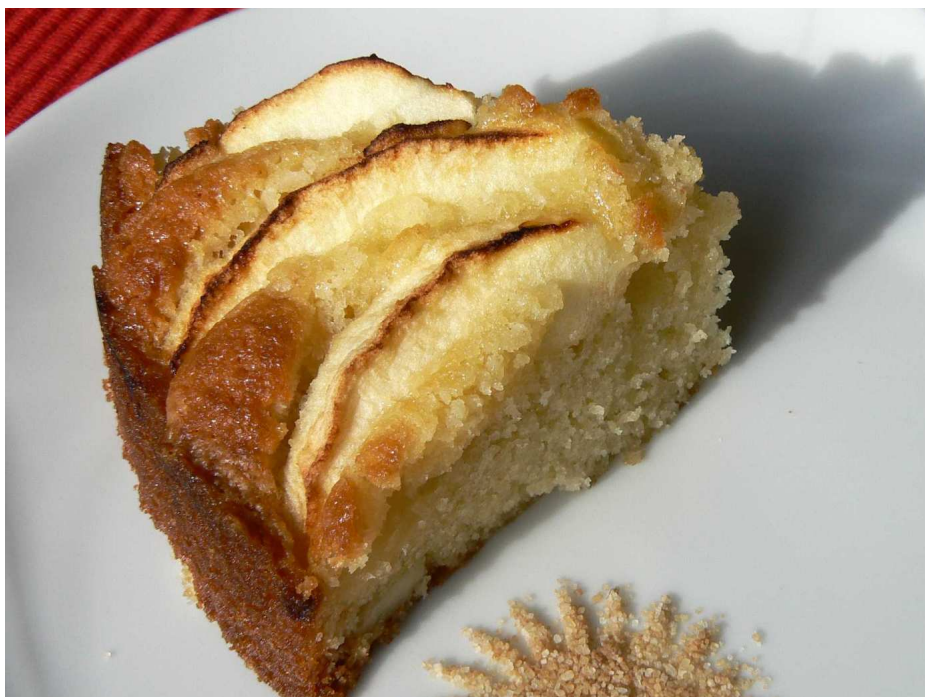
„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

Kontakt

Web: www.facettenreich.at/bestellen

Mail: andrea@facettenreich.at



Tipps zum Nachreisen & Nachlesen

LESEN

Andreas Staikos: Kulinarische Liebschaften

Dimitris und Damoklis sind, wie sie bald herausfinden, in dieselbe Frau verliebt. Diese treibt treibt mit ihnen ein undurchsichtiges Spiel, bei dem Dimitris und Damoklis sich mit ihren Kochkünsten gegenseitig zu übertrumpfen versuchen.

Petros Markaris: Der Großaktionär, Hellas Channel, Nachtfalter
Spannende Krimis um den Athener Polizisten Kostas Charitos.

WOHNEN

Olimpic Villas, Oia

Die auf dem Berg in Oia (sprich: Ia) gelegene kleine Hotelanlage kann was. Zumindest, wenn man kein Hinterhofzimmer, sondern eines auf die Caldera-Seite bekommt. Dann genießt man den Blick über Pool und Meer, kann zu Fuß über die Fußgängerpromenade in den Ort bummeln oder einfach nur verweilen. Das, fand ich, ist hier ohnehin das spannendste und entspannendste Programm. Wenn's denn sein muss, kann man aber auch Ausflüge unternehmen, ob mit dem Boot, dem Mietwagen oder den eigenen Füßen, Letzteres vorzugsweise in den kühleren Morgen- und Abendstunden. Auf das Mitbuchten des Frühstücks kann man in den Apartments mit Küchen-

zeile gut verzichten, denn in der Umgebung gibt es auch kleine Supermärkte, die ein abwechslungsreiches Frühstück am Pool ermöglichen.

BESICHTIGEN

Die Caldera

Wo auch immer man ist in Santorin, die Caldera ist nicht weit. Und das ist gut so. Denn der mit türkisblauem Meer gefüllte Vulkankrater hat eine unglaubliche Wirkung. Jeglicher Strandbesuch fällt im Vergleich dazu ab. Nicht, dass ich nicht gerne im Salzwasser bade, Strände entlang spaziere und Steine sammle, doch das Vergnügen, über die weite, blaue Caldera zu blicken, gibt es eben nur von ganz oben.



EINKAUFEN

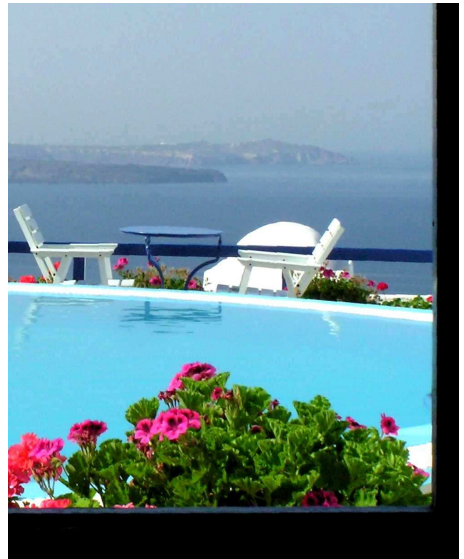
Schmuckläden, Oia

Oia ist als Künstlerstädtchen bekannt. Der Schmuck der hiesigen Designer ist wirklich etwas ganz Besonderes. Meine coole, silberblaue, teil-emaillierte Kette aus Oia putze ich auch heute noch zu Sommerbeginn mit derselben Hingabe, mit der ich sie trage!

ESSEN

Wassernah

Wer die vielen Treppen hinunter zum Meer (und hinauf) nicht scheut, kann auch in Oia wassernah essen und kleine Sünden beim Hochsteigen wieder abarbeiten. Frischer Fisch schmeckt hier besonders gut!

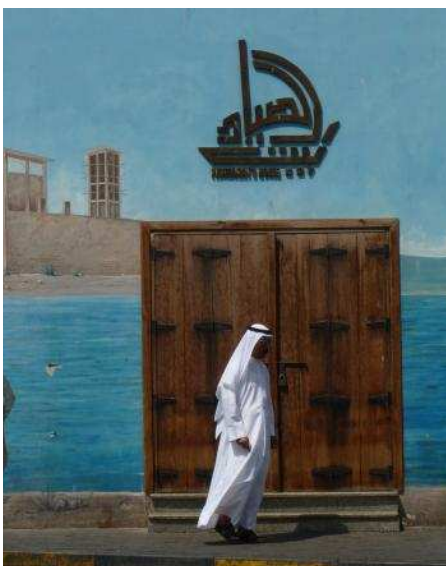


In der nächsten GENUSSMEILE: Orient-Flair aus Dubai

In der nächsten Ausgabe geht es für ein Orient-für-Anfänger-Programm nach Dubai, wo man sanft in eine ganz andere Welt eintauchen kann.

Orientalische Rezeptideen, Fotos und Geschichten bringen garantiert Abwechslung in den Speiseplan. Ich war von der orientalischen Küche so angetan, dass ich in der nächsten GENUSSMEILE nur knapp mit 20 Seiten das Auslangen finden werde!

GENUSSMEILE 23 erscheint am 12. Juli 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Nachkochen und „Nachreisen“!



IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andrea@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> Bestellen

