



Griechischer Salat

Moussaka

Griechischer Jogurt mit Orangen und Amaretti

Kaffee mit Metaxxa

Thomas Portmann

03.02.2014

Griechischer Salat

Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 1 Peperoni rot
- 1 Peperoni gelb
- 500g Cherry Tomaten
- 1 Salatgurke
- 2 rote Zwiebeln
- 200g Fetakäse
- Oliven nach Geschmack
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Basilikum



Zubereitung

- Die Salatgurke mit dem Sparschäler schälen und in Würfel schneiden.
- Beide Peperoni entkernen, waschen und in 1 cm lange Streifen schneiden.
- Die Cherry Tomaten waschen und vierteln.
- Rote Zwiebel schälen und in halbe, dünne Ringe schneiden.
- Den Feta-Käse in kleine Würfel schneiden.
- Wer es mag, Oliven in Scheiben schneiden.
- Alles miteinander in eine Salatschüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Öl dazugeben und gut vermengen.
- Mit Basilikum Blatt garnieren

Moussaka

Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 60 Minuten

Gratinieren: ca. 45 Minuten (25 Min)

Zutaten

- 400g gehacktes Rind/Schweinefleisch
- 3 grosse Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose gehackte Pelati
- 1 kleine Dose Tomatenpüree
- 2 Auberginen
- 400g Kartoffeln mehlig kochend
- 200g Fetakäse
- 2,5 dl Vollrahm
- 100g Greyerzer gerieben
- 1 Bund Petersilie
- Einige Pfefferminzblätter
- 1dl Fleischbouillon
- Pfeffer, Salz, Muskat, Cayennepfeffer
- Olivenöl oder Bratbutter



Zubereitung Fleischsauce

- Zwiebeln hacken, Knoblauchzehen pressen → in eine Schale
- Petersilie und Pfefferminzblätter hacken → in eine Schale
- Öl in Pfanne und erhitzen, danach Fleisch anbraten
- Hitze reduzieren und beide Schalen beifügen, andämpfen
- Pelati, Tomatenpüree und Fleischbouillon zugeben, ca. 45 Min kochen

Zubereitung Gemüse

- Auberginen in 0.5cm dicke Scheiben schneiden, auf Haushaltspapier legen und ein wenig Salz darüber streuen bis sie schwitzen. Trocken tupfen. Das Ganze nochmals auf der anderen Seite.
- In der Bratpfanne auf beiden Seiten 3 Min braten, herausnehmen → Teller
- Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden → Schale
- Fetakäse zerbröckeln → Schale

Einfüllen Gratin Form

- 1. Schicht ½ Kartoffeln**
- 2. Schicht ½ Fleischsauce**
- 3. Schicht ½ Auberginen**
- 4. Schicht Fetakäse**
- 5. Schicht restliche Kartoffeln**
- 6. Schicht restliche Fleischsauce**
- 7. Schicht restliche Auberginen**

Gratin Form für 25 Min in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen.

In der Zwischenzeit ca. 10 Min bevor man den Gratin wieder rausnimmt.

Zubereitung Käse-Rahm

- Rahm steif schlagen**
- Greyerzer Käse, ein wenig Pfeffer und Muskat mit dem Schlagrahm sorgfältig mischen**

Gratin nach 25 Min aus dem Ofen nehmen und die Käse Rahm Mischung darüber verteilen.

Der Gratin nochmals für 20 Min in den Ofen.

Tipps und Änderungen

- Anstelle des Rind mit Schweinefleisch kann auch Lamm mit Schwein Verwendet werden**
- Auberginen nicht mit Öl anbraten, da diese schon genug Fett enthalten. Auberginen saugen das Fett nur auf.**

Griechischer Joghurt mit Orangen und Amaretti

Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 300 g Griechischer Joghurt
- 6 Orangen
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 100g Amaretti Guetzli



Zubereitung

- Joghurt mit Vanillezucker verrühren, auf 4 Dessertgläser verteilen.
- 2 Orangen auspressen
- 4 Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen und zum ausgepressten Saft geben.
- Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen.
- In einem weiten Topf den Zucker karamellisieren lassen, mit dem Orangensaft ablöschen.
- Vanillemark und -schote zugeben und sprudelnd einkochen lassen, bis ein dicker Sirup entstanden ist.
- Das dauert ca. 10 Minuten (aufgepasst: es schäumt!).
- Vanilleschote herausnehmen, Sirup kurz abkühlen lassen.

Amaretti grob zerbröseln, auf den Joghurt streuen. Orangenfilets dekorativ auf die Amaretti legen. Mit Sirup überziehen.