



Kochabend: 05.07.2024 Küchenchef: Martin Bögöthy
Apero: Datteln, Oliven Brot / Menu: Griechisch Souvlaki Spiesse und Kartoffelgericht



Datteln gefüllt und mit Baguette Olivenpaste (4 Personen)

| | |
|-------|--|
| 12 | Datteln |
| 6 | Rohschinken |
| 1 | Baguette geröstet über dem Feuer mit Olivenpaste bestreichen |
| 50 gr | Frischkäse (z.B. Ziegenkäse) |
| | Ahornsirup |
| | Öl |

Wie vorgehen: Zubereitung gemäß Beilageblatt.



Griechischer Salat (4 Personen)

| | |
|--------|---|
| 3 EL | Weissweinessig, 4 EL Olivenöl |
| 3 | Tomaten, 1 Gurke, 3 Zwiebeln, 1-2 Peperoni (Rot/Geld) |
| 100 gr | Oliven grün/schwarz halbieren |
| 200 gr | Feta Käse kleine Stücke machen |
| 1 | Bund Peterli, Oregano |
| 2 | Zehen Knoblauch |
| 4 | Stück Weissbrot Baguette in Scheiben schneiden |

Wie vorgehen: Salat Sauce machen, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Peperoni schneiden und mit Feta Käse und Oliven dekorieren dazu Brot servieren. (Siehe auch Beilageblatt)

Getränke: Griechischer Weiss und Roten Wein, Bier, Ouzo



Kochabend: 05.07.2024 Küchenchef: Martin Bögöthy
Apero: Datteln, Oliven Brot / Menu: Griechisch Souvlaki Spiesse und Kartoffelgericht



Griechisches Kartoffelgericht, Souvlaki Spiess mit Tzatziki Sauce (4 Personen)

500 – 600 gr Fleisch Lamm und Schwein

1 Stk. Peperoni, Zwiebel

Gewürze: Oregano, Salz, Pfeffer

2-3 EL Butter

1 Zitrone

1 Baguette Brot schneiden und grillieren mit Tzatziki zusammen servieren

Wie vorgehen: Zubereitung gemäß Beilageblatt.

Wie vorgehen:

Spieß: Schwein- und Lammfleisch mit Peperoni zusammenstellen marinieren und grillieren.

Kartoffel Gericht: Zubereitung gemäß Beilageblatt.

Tzatziki Sauce: Zubereitung gemäß Beilageblatt.



Griechisches Jogurt Mousse (4 Personen) (1 Std. kalt stellen!)

400 gr Griechisches Joghurt

400 gr Rahm, zusätzlich 1 Portion steifschlagen

1 Vanillestange (längs aufschneiden), 1 Beutel Vanillezucker

3 Gelatine

200 gr Heidelbeeren

100 gr Honig

100 gr Wallnüsse

Wie vorgehen: Zubereitung gemäß Beilageblatt.

Getränke: Griechischer Weiss und Roten Wein, Bier, Ouzo



Datteln mit Frischkäse und Rohschinken

FÜR 4 PERSONEN

12 Datteln
ca. 50 g Frischkäse,
z. B. Ziegen- oder Pfefferfrischkäse
12 Tranchen Rohschinken,
z. B. Bündner Rohschinken
2 EL Sonnenblumenöl
Ahornsirup nach Belieben

Datteln längs einschneiden, Stein entfernen. Frischkäse verrühren und mithilfe eines Löffels in die Datteln füllen. Rohschinken wenn nötig längs falten, Datteln damit umwickeln. Öl erhitzen. Datteln bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Nach Belieben mit Ahornsirup beträufeln.



Zutaten

für 4 Personen

Tzatziki

1 Gurke
1 TL Salz

1 Knoblauchzehe
150 g griechisches Joghurt nature
1 TL Zitronensaft
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Olivenöl

1. Gurke schälen, entkernen, an der Bircherraffel fein reiben. Salz daruntermischen, in einem Sieb ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Knoblauch in eine Schüssel pressen. Joghurt und Zitronensaft begeben, mischen, Gurke gut ausdrücken, daruntermischen, würzen, anrichten. Öl darüberträufeln.



Zutaten

für 4 Personen

3 EL Weissweinessig
4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
0.25 Bund Kräuter (z. B. glattblättrige Petersilie, Oregano)
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer

1 rote Peperoni
1 gelbe Peperoni
3 Tomaten
1 Gurke (z. B. Nostrano)
3 Zwiebeln
100 g entsteinte schwarze und grüne Oliven
200 g Feta

Und so wirds gemacht:

1. Essig und Öl in einer Schüssel verrühren. Knoblauch dazupressen, Kräuter fein schneiden, begeben, würzen.
2. Peperoni entkernen, in Streifen, Tomaten in Schnitze schneiden, begeben. Gurke schälen, entkernen, in Würfeli schneiden. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, beides mit den Oliven daruntermischen. Feta in Stücke schneiden, Salat damit garnieren.

Souvlaki mit Tzatziki

Zutaten

4 Portionen

4 Holz- oder Metallspiesse

Lammspiesschen:

2 - 3 TL Zitronensaft

2 - 3 EL Bratcrème

1 Zwiebel, in feinen Streifen

1 - 2 TL Oregano, gehackt

500 - 600 g Schweine- oder Lammfleisch, in 3-4 cm

Würfeln

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Tzatziki:

500 g Salatgurke

1 TL Salz

360 g Rahmjoghurt nature (griechische Art)

1 - 2 Knoblauchzehen, gehackt

einige Tropfen Zitronensaft oder Essig

Salz, Pfeffer

1 EL gehackter Dill



Spiesschen: Zitronensaft, Bratcrème, Zwiebel und Oregano verrühren, mit dem Fleisch mischen. Mindestens 1 Stunde oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Marinade abstreifen, Fleisch an die Spiesse stecken.

Fleischspiesschen würzen und in der heissen Brat- oder Grillpfanne rundum 5-8 Minuten braten. Mit Tzatziki servieren.
Die Spiesschen können auf dem Grill zubereitet werden. Dazu die Holzspiesschen vorgängig einige Stunden in Wasser legen.

Griechisches Kartoffelgericht

☰ Zutaten für 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|---------------|
| 1 | Stk | Gemüsezwiebel |
| 600 | g | Kartoffeln |
| 3 | EL | Öl |
| 1 | Prise | Oregano |
| 1 | Bund | Peterli |
| 1 | Prise | Pfeffer |
| 2 | TL | Salz |
| 250 | g | Tomaten |
| 1 | Stk | Zucchini |



Zutaten für die Sauce

| | | |
|-----|---|------------|
| 150 | g | Sauerrahm |
| 200 | g | Schafkäse |
| 100 | g | Schlagrahm |

👨‍🍳 Zubereitung

- 1 Für dieses leckere Gemüse-Kartoffelgericht zuerst die Kartoffel bissfest in Wasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 In der Zwischenzeit die Tomaten und Zucchini waschen und säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Peterli waschen und ebenfalls klein hacken.
- 3 Den Zwiebel in einer Pfanne mit heissen Öl andünsten und danach die Kartoffelscheiben hinzufügen – bis sie schön angebraten sind – dabei öfters durchrühren. Jetzt noch die Tomaten und Zucchini-Stücke hinzufügen.
- 4 Nun die Kartoffel mit Salz, Pfeffer, Peterli und Oregano nach Belieben würzen.
- 5 Anschliessend den fein, geschnittenen Käse in einer Schüssel mit Sauerrahm und Schlagrahm verrühren und über das Gemüse geben.
- 6 Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Griechische Joghurt Mousse mit Honignüssen

Portionen 6 Portionen
Kalorien 439kcal

Zutaten

Für die Joghurt Mousse

- 400 g Griechischer Joghurt
- 400 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Vanilleschote Mark einer Schote
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Blatt Gelatine Alternativ: Ca. 5g Agar-Agar



Für die Himbeer-Schicht

- 200 g Beeren Frisch oder aufgetaut

Für die Honignüsse

- 100 g Nüsse z.B. Hasel- oder Walnüsse
- 100 g Honig

Anleitungen

1. Die **Gelatine** in einer Schale mit kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Die Gelatine in einem Topf mit etwa 4 Esslöffel griechischem Joghurt vermengen und erwärmen bis sich die Gelatine vollständig auflöst.

Alternativ das **Agar-Agar** mit 4 EL griechischem Joghurt vermengen und kurz aufkochen.
2. Die Sahne mit dem Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und mit der aufgelösten Gelatine unter den Joghurt rühren. Das Mark einer Vanilleschote ausschaben und ebenfalls untermischen.
3. Die Himbeeren auftauen und mit einer Gabel zerdrücken (ein paar Himbeeren als Deko übrig lassen) . Wenn ihr keine Körnchen haben möchtet, dann könnt ihr die Himbeeren durch ein Sieb streichen (passieren).
4. Die Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend mit dem Honig vermischen.
5. Nun die unterschiedlichen Schichten in vier (ca. 0.25ml) oder 6 kleinere schöne Gläser füllen. Nun für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren noch mit frischen Himbeeren und ein paar Nüssen in Honig dekorieren.