

Beitrag des Online-Flyers Nr. 60 vom 05.09.2006.

Die kulinarische Ecke - alle 14 Tage - Folge 3

## Das letzte Menü aus dem "Mavrikos" auf Rhodos:

Von Erika Casparek-Türkkan

Selbst Stammgäste lassen sich immer wieder von neuen kulinarischen Ideen überraschen, wie von Rote Bete mit Ziegenkäse, Feuerbohnen in Karobsirup oder in Weinblätter gewickelter Hähnchenbrust mit Rosmarin. Die Rezepte dafür in dieser letzten Folge aus dem Restaurant der Brüder Dimitris und Michalis. Den süßen Abschluss, Walnusskuchen, liefert Vetter Vassilis aus der familieneigenen Patisserie "Geloblue". Und Michalis spendiert noch ein Gläschen selbst angesetzten fein duftenden Zitronenlikör zum Kaffee.

Das Rezept dazu verrät er allerdings nicht, wie auch nicht die seiner anderen alkoholischen Kreationen, des Fenchel-, Walnuss- und Kräuterlikörs. Sie gehören zu seiner besonderen kulinarischen Leidenschaft, für die er auch in der Hochsaison, hauptsächlich aber im Winter Zeit findet. Dann kehrt in Lindos Ruhe ein, die Einheimischen sind unter sich und das "Mavrikos" bleibt die meiste Zeit geschlossen. Doch nicht nur Flaschen mit Likören, auch Gläser mit eingelegtem buntem Gemüse, grünen Kapernsprossen und -früchten, die Michalis in den Bergen ringsum sammelt, zieren die Regale über der Bar und finden in der Küche Verwendung. In der ruhigen Zeit, im Winter, probieren die kreativen Brüder gemeinsam immer wieder neue Gerichte aus.

Wenn es um Süßes geht, lassen sie sich gerne von Mitgliedern ihrer verzweigten Sippe kulinarisch unter die Arme greifen. So liefert Vassilis die nach Zimt duftende Walnusstorte, mit einer Kugel Vanilleeis ein Gedicht! Michalis Schwiegermutter Teresa, in ganz Lindos für die Zubereitung von "Melikouni", Sesam-Honig-Rauten, berühmt, zweigt gelegentlich eine Portion für die Gäste der beiden Brüder ab. Zu Kindtaufen, zu Hochzeiten oder besonderen Heiligenfesten hagelt es Bestellungen, herrscht in ihrer kleinen Küche Hochbetrieb. Teresas Enkel Vassilis und Schwiegertochter Eleftheria sind gerne und nicht nur zum Helfen dabei.



Berühmt ist Michalis auch für seine selbstgemachten Liköre.

Verwirrend für Lindos-Neulinge: die häufigen Namensgleichheiten. Weil nach der Tradition der erste Enkel nach dem Großvater benannt wird und weil viele Lindoser irgendwie miteinander verwandt sind, wimmelt es nur so von Dimitris, Michalis, Vassilis und Yannis. Zur Unterscheidung und Vermeidung umständlicher Erklärungen werden gelegentlich Zusatznamen erfunden. Wie bei Yannis dem Fotografen, alias "Yannis klick klick", oder bei dem kleinwüchsigen "Yannis mau mau", der im Winter die allein gelassenen Katzen der Sommergäste betreut, oder bei "Yannis ring ring", der früher, in handyloser Zeit, die einzige Telefonzelle von Lindos an der Platia im Auge behielt und diejenigen verständigte, für die ein Anruf eintraf. Die Wartezeit vertrieb er sich dann auf höchst angenehme Weise, indem er sich im "Mavrikos" ein oder zwei Gläschen Wein genehmigte.



Vetter Vassilis liefert den begehrten Walnusskuchen.

Lindos-Wein aus Emery, der besonders gut zu den Mavrikos-Gerichten passt, kann man übrigens bei uns über NOTOS-Wein in München (Tel. 089-335568, [Notos-Wein@lycos.de](mailto:Notos-Wein@lycos.de) oder [www.griechischer-weinversand.de](http://www.griechischer-weinversand.de) )

bestellen.



Kniffligen Melekouni macht Großmutter mit Hilfe von Elefteria.

### **Rote Bete mit Ziegenkäse-Sauce (ohne Foto)**

Für 4 Personen

750 g mittelgroße Rote Bete

150 g Ziegen-Frischkäse

1 EL gehackte frische Minze

1/4 TL gehackte frische Chili

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Messerspitze frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Messerspitze gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)

1 TL Tomatenmark

75 ml Olivenöl  
2 EL Rotweinessig  
1/2 TL Salz  
Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung: etwa 20 Minuten zuzüglich Kochzeit

1 Die Rote Bete-Knollen waschen und mit Wasser bedeckt - je nach Größe - 40 bis 50 Minuten kochen. Wenn man mit der Gabel hinein stechen kann, sind sie gar. Die Knollen abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen.

2 Alle weiteren Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Mixstab zu einer dicken Sauce verarbeiten. Nach Geschmack nachsalzen. Die Sauce über die Rote Bete-Scheiben gießen und unterheben, für etwa eine Stunde kühl stellen. Rote Bete-Salat auf eine Platte geben, mit frischen Minzeblättchen garnieren.

Tipp: Wer wenig Zeit hat, kann für den Salat auch bereits gegarte und geschälte, in Folie eingeschweißte Rote Bete aus dem Gemüseregal im Supermarkt verwenden.

Geheimtipp von Peter Kleinert: Die Rote Bete in Alufolie wickeln und im Backofen bei 220 Grad etwa 1 Stunde backen, dann bleibt sie besonders aromatisch.

### **Große Feuerbohnen mit Karobsirup**

Die hübschen Feuerbohnen gibt's im Naturkostladen, den Karobsirup aus Johannisbrot im türkischen Lebensmittel Laden (unter dem Zungenzerbrecher "Keci Boynuzu Pekmezi"). Das Gericht lässt sich gut vorbereiten, und im Kühlschrank hält es sich einige Tage.



Köstlich zwischen süß und herzhaft, Feuerbohnen mit Karobsirup.

Für 4 Personen

250 g getrocknete, große Feuerbohnen, über Nacht eingeweicht

2 Lorbeerblätter

5 schwarze Pfefferkörner

1 Scheibe Frühstücksspeck

1 mittelgroße weiße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

40 ml Olivenöl

200 ml passierte Tomaten, Fertigprodukt

TL-Spitze Zucker

1/2 TL Salz, schwarzer Pfeffer

1 Streifen dünn abgeschälte Orangenschale, unbehandelt

50 ml Karobsirup

Karobsirup und Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung: etwa 30 Minuten zuzüglich Einweich- und Kochzeit

1 Die Bohnen in einer großen Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedeckt über Nacht quellen lassen. Im Sieb kalt abspülen und in einen Topf geben. So viel kaltes Wasser aufgießen, dass es 4 Finger (etwa 7 cm) hoch darüber steht. Die Lorbeerblätter und Pfefferkörner zufügen und 30 Minuten offen kochen lassen.

2 In der Zwischenzeit den Speck fein hacken. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und mit einer breiten Messerschneide anquetschen.

3 In einer Pfanne das Öl mittelstark erhitzen, Speck, Zwiebel und Knoblauch glasig braten. Tomaten, Zucker, Salz und reichlich Pfeffer unterrühren und 8-10 Minuten köcheln lassen.

4 Die Sauce mit der Orangenschale unter die Bohnen rühren und alles 1 bis 1 1/4 Stunde bei mittlerer Hitze bei halb aufgelegtem Deckel kochen. 1/2 Stunde vor Garzeitende den Karobsirup unterrühren und weiterkochen, bis die Bohnen weich sind. Die Bohnen auf einer Platte anrichten, darüber und rundum etwas Sauce gießen und Olivenöl träufeln. Lauwarm oder zimmerwarm servieren. Dazu frisch aufgebackenes Fladenbrot reichen.

## **Hauptgericht**

### **Hähnchenbrustfilets in Weinblättern**

Etwas aufwändig, aber eine Sensation für Gäste. Die Weinblätter gibt es eingeschweißt in Folie oder zusammengerollt im Glas im griechischen oder türkischen Lebensmittelladen oder im Spezialitätenregal im gut sortierten Supermarkt.



Hähnchenbrust pikant gefüllt und in Weinblättern gegart.

Für 4-8 Personen

je 12 Rucola- und frische Minzeblätter

16 Basilikum-Blätter

4 Dillstängel

3 EL Kapern

7 EL Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer

1 knapper TL gemahlener Koriander

300 g frischer, fester Ricotta (Ricotta salata), ersatzweise Manouri-Käse

4 große Hähnchenbrustfilets

8 getrocknete Tomaten

je nach Größe 20-24 Weinblätter (entweder frisch und blanchiert, oder eingelegt und etwa 1 Stunde gewässert, Stielchen abgezwickelt)

300 ml Weißwein

Für die Tomatensauce:

2 Knoblauchzehen

2 große Tomaten

3-4 EL Olivenöl

200 ml Weißwein

2 Rosmarinzwigspitzen

Salz, schwarzer Pfeffer

1/2 TL Zucker

4 Trockenpflaumen

ein Stückchen dünn abgeschälte Orangenschale, unbehandelt

Zubereitung: etwa 45 Minuten zuzüglich Garzeit

1 Für die Füllung Rucolablätter, Kräuter, Kapern, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, Koriander und Ricotta im Mixer pürieren. Die Filets etwas mehr als bis zur Hälfte quer einschneiden, auseinander klappen, auf einem Brett ausbreiten, leicht flach klopfen und mit der Käsepaste bestreichen. Je 2 getrocknete Tomaten darauf legen.

2 Den Backofen auf 250 °C vorheizen. 4 Blätter Alufolie, etwa 30 x 30 cm groß, mit 1 EL Olivenöl einpinseln. Die Weinblätter trocken tupfen und überlappend auf jedes Alublatt 5-6 Weinblätter legen, mit den Innenseiten nach oben. Die Flächen der ausgelegten Weinblätter sollen größer als die Filets sein. Auf jede Weinblattlage 1 Hähnchenbrustfilet betten und mit den Weinblättern zusammen rollen. Alle in Folie einwickeln und die Enden fest zusammen drehen.

3 Die Rollen nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit Wein und 3 EL Öl begießen. Die Form auf den Rost setzen und die Rollen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten garen.

4 Den Knoblauch schälen und anquetschen. Die Tomaten auf der Kartoffelreibe fein reiben. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, den Knoblauch anbraten. Die zerriebenen Tomaten, 100 ml Wasser, Wein, Rosmarin, 1/2 TL Salz, Pfeffer und Zucker unterrühren und aufkochen. Die Pflaumen grob hacken und mit der Orangenschale zufügen. Die Sauce 15 bis 20 Minuten bei schwacher Hitze offen kochen lassen.

5 Die Alufolie vorsichtig von den Rollen entfernen. Das Fleisch schräg halbieren, auf vorgewärmte Teller legen, etwas Sauce angießen und servieren.

Tipp: Dazu Weißbrot aufbacken oder Reis vorbereiten.

## **Dessert**

### **Walnusskuchen**

Rezept von Vassilis Servatas, Patisserie "Geloblue" in Lindos. Der Kuchen ist supereinfach und superlecker.



Unkompliziert und schnell gebacken ist der Walnusskuchen.

Für eine Form von 28 x 21 cm oder 1 Springform von 28 cm Durchmesser, ergibt etwa 20 Stücke

Für die Tränke:

350 g Zucker

350 ml Wasser

3 Zimtstangen

10 Gewürznelken

Für den Teig:

5 Eier

150 ml Milch

150 g Zucker

2 TL Zimtpulver

1 Päckchen Vanillezucker

die fein abgeriebene Schale 1 Orange, unbehandelt

der Saft 1 Orange

300 g Mehl, Type 405

20 g Backpulver

150 g gemahlene Walnusskerne

Butter und Mehl für die Form

50 g ganze Walnusskerne zum Garnieren

Zubereitung: etwa 30 Minuten zuzüglich Backzeit

1 Für die Tränke in einem Topf Zucker, Wasser, Zimtstangen und Nelken verrühren, einmal kräftig aufkochen und kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Form einfetten, mit Mehl ausstreuen, durch Drehen gleichmäßig verteilen. Überschüssiges Mehl abschütteln.

3 Eier, Milch und Zucker mit dem Schneebesen verquirlen. Zimt, Vanillezucker, Orangenschale und -saft mit verquirlen. Mehl und Backpulver vermischen, über den Teig sieben und alles kräftig mit dem Schneebesen unterrühren. Zuletzt 150 g Walnüsse unterheben. Den Teig in die Form gießen und den Kuchen auf mittlerer Einschubhöhe 30 Minuten backen. Die übrigen Walnüsse grob hacken.

4 Den fertigen Kuchen kurz abkühlen lassen und in der Form in etwa 6 x 6 cm große quadratische Stücke schneiden. Die kalte Tränke durch ein Sieb schütten und den heißen Kuchen damit begießen, er soll sich damit vollsaugen. Zuletzt die Zimtstangen und Gewürznelken dekorativ auf die Kuchenmitte legen. Den Kuchen erkalten lassen. Vor dem Servieren die Walnüsse überstreuen.

Tipp: Neben jede Portion eine Kugel Vanilleeis setzen - hmm!





*Erika Casparek-Türkkan ist Verfasserin zahlreicher Kochbücher vor allem über die Küchen rund ums Mittelmeer. STERN-Leser kennen sie außerdem als Mitautorin der STERN-Küche. Die gebürtige Kölnerin arbeitete als Journalistin in der Lokalredaktion der NRZ, Neue Rhein-Zeitung, bis zu deren Schließung 1974. Nach einem mehrjährigen Zwischenspiel als Reise- und Food-Redakteurin beim Burda-Verlag in München schreibt sie seit vielen Jahren als freiberufliche Autorin für Buch- und Zeitschriftenverlage. Sie ist verheiratet mit einem Fremdenführer türkisch-finnischer Abstammung und verfasste mit ihm mehrere Reisebücher über die Türkei. Beide leben - wenn nicht in der Türkei unterwegs - im bayerischen Voralpenland. Künftig finden hier kulinarisch Interessierte alle zwei Wochen die besten Rezepte, die Erika Casparek-Türkkan von ihren Reisen mitbrachte. Eins ihrer jüngeren Bücher „Küchen der Welt, Griechenland“ erschien unter dem Alias Kristina Likidis-Königsfeld, Originalrezepte und Interessantes über Land und Leute, Verlag Gräfe und Unzer, 9,95 Euro im Buchhandel oder bestellen über [www.amazon.de](http://www.amazon.de)*

*Kontakt: [casparek-tuerkkan@ect-web.de](mailto:casparek-tuerkkan@ect-web.de)*

Fotos: Erika Casparek-Türkkan

Kontakt:

<http://www.nrhz.de>

[info@nrhz.de](mailto:info@nrhz.de)