

VICKY LEANDROS

SANDRA VON RUFFIN & LEANDROS VON RUFFIN



*Meine Küche
für Familie
und Freunde*

EIN HOCH AUF DAS LEBEN

GRÄFE
UND
UNZER

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG
GmbH, Postfach 860366, 81630 München



Gräfe und Unzer ist eine eingetragene Marke der
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch
auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk,
Fernsehen und Internet, durch fotomechanische
Wiedergabe, Tonträger und
Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit
schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Eva Dotterweich, Sylvie Hinderberger

Lektorat: Sylvie Hinderberger

Konzept, Idee und Texte: Sandra von Ruffin

Rezept: Vicky Leandros, Leonadros von Ruffin

Rezepttexte: Vicky Leandros, Leandros von Ruffin,
Sylvie Hinderberger

Styling und Art Direction Fotografie: Sandra von Ruffin

Covergestaltung: Carlotta Cramer-Klett

Foodstyling: Marcel Stut

eBook-Herstellung: Laura Denke

 ISBN 978-3-8338-8165-7

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Frank von Wieding, Hamburg

Illustrationen: Carlotta von Cramer-Klett

Fotos: Frank von Wieding, Hamburg; alamy; Björn Bischoff; Dieter Klar; Frank Zauritz; Gettyimages; Lippmann/Norbert Unfried; Michael de Boer; Sandra von Ruffin; teutopress

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8165 10_2021_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter
www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Kochen ist seit Jahrzehnten meine Leidenschaft, mein Hobby und mein Beruhigungsmittel. Ich liebe es, meine Familie und meine Freunde um mich zu haben. Ich liebe es, wenn alle Generationen an einem Tisch sitzen, wenn es laut ist und wild, wenn Geschichten erzählt werden, wenn die Freunde meiner Kinder sich genauso wohlfühlen wie meine Kinder, wenn gemeinsam gelacht, gesungen und manchmal auch geweint wird. Das ist für mich der Kern des Lebens.



Ich bin in Griechenland geboren und natürlich hat dieses Land die Art meines Kochens am stärksten

beeinflusst. Die mediterrane Küche ist vielseitig und geprägt von verschiedenen geografischen und politischen Einflüssen.

Griechenland ist ein Küstenland, in dem Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle spielen, vor allem auf unseren vielen wunderschönen Inseln. Dort kommt der Fisch direkt aus dem Meer auf den Grill, dazu Salz, Olivenöl und Zitrone – etwas Köstlicheres gibt es kaum. Dass Griechenland aber einen Gebirgsanteil von ca. 80 Prozent hat, das Hinterland also mit seiner Schafs- und Ziegenzucht, den dort wachsenden Wildkräutern, dem Wildgemüse, den Olivenhainen und Weinbergen maßgeblich zu dieser großen Vielfalt beiträgt, gerät oft in Vergessenheit. Auf meiner Geburtsinsel Korfu, die auch die »Grüne Insel« genannt wird, finden Sie Zypressen- und Pinienwälder, Orangen- und Zitronenbäume und eine unendliche Weite an Olivenhainen. Früher, als es noch keine griechischen Supermärkte in Deutschland gab, habe ich auf dem Flug von Athen nach Hamburg häufig ein 20-Liter-Fass Olivenöl mitgenommen, wofür ich oftmals ein verständnisvolles Nicken und Schmunzeln am Sperrgepäckschalter erhielt. Schließlich ist gutes Olivenöl ein elementares Lebensmittel für eine gesunde Ernährung. Ich verwende es heute noch täglich zum Kochen und ohne Olivenöl betrete ich keine Küche!



Ungefähr 400 Jahre haben die Venezianer die Ionischen Inseln, die entlang der griechischen Westküste liegen und zu denen auch Korfu gehört, regiert, was die Kultur, die Sprache und natürlich auch das Essen erheblich beeinflusst hat. Das ist bis heute zu spüren: Die Korfioten mischen die griechische und italienische Küche ganz selbstverständlich.

Wie einige von Ihnen wissen, geriet Griechenland im 15. Jahrhundert unter eine jahrhundertelange osmanische Herrschaft und auch die türkische und griechische Küche haben sich gegenseitig beeinflusst. In beiden Kulturen gibt es viele Gerichte, die sich gleichen oder ähneln. Nehmen Sie als Beispiel nur den Nachtisch Baklava.

In den meisten der Gerichte in diesem Buch werden Sie die griechische Küche wiederfinden – oder

zumindest meine Interpretation derselben. Jedoch lebe ich seit meinem fünften Lebensjahr in Deutschland. Ich bin in Hamburg aufgewachsen und zur Schule gegangen, habe meine Kinder hier großgezogen, verwende meistens deutsche regionale Produkte und koche auch gern deutsche Gerichte wie Ente und Schollenfilet.



Als junge Erwachsene lebte ich für einen längeren Zeitraum in Paris. Diese Stadt war in den 1970er-Jahren ein Konglomerat der Künste. Sänger, Regisseure, Schauspieler, Models, Lebemänner und Flaneure: Alle trafen sich im Stadtteil Rive Gauche,

wo man auf der Straße in Charles Aznavour, Juliette Greco, Brigitte Bardot oder Klaus Kinski lief. Oft traf man sich im berühmten Café de Flore, um Projekte zu besprechen, einen Kaffee zu trinken, zu diskutieren, vielleicht auch um gesehen zu werden und vor allem natürlich, um hervorragend zu essen. Die französische Küche ist ganz anders als die in Deutschland und Griechenland, sie ist feiner, internationaler und spricht den Gaumen aufgrund ihrer Raffinesse besonders an. Vor allem die Pürees, die Suppen, die Salatdressings und insbesondere die Saucen für Fleisch und Fisch sind exzellent. Einer meiner Lieblinge in diesem Buch ist Avocado mit Zitronen-Senf-Sauce und Ei. Diese Vorspeise aß ich zum ersten Mal in Paris und sie gehört seit diesem Moment zu meinen absoluten Lieblingsvorspeisen. Ich bereite sie seit über 20 Jahren für besondere Anlässe vor und es gibt kaum jemanden unter meinen Freunden, der diese Vorspeise nicht kennt. Die Avocados und weitere meiner kulinarischen »Gassenhauer« habe ich im Rezeptteil extra gekennzeichnet. Für diese Rezepte lege ich meine Hand ins Feuer.



An diesem Stempel erkennen Sie meine kulinarischen »Gassenhauer«.

In diesem »Familienkochbuch«, wie wir es nennen, finden Sie Rezepte, die ich seit 40 Jahren koche. Sie finden auf den folgenden Seiten zahlreiche der typisch griechischen Klassiker wie Auberginensalat, Taramosalata, Dolmadakia oder gegrillten Oktopus, Spinat in Blätterteig oder griechische Fischsuppe, aber auch Hauptspeisen wie den Klassiker Moussaka und vegane oder vegetarische Gerichte wie mit Reis und Kräutern gefüllte Tomaten. Dazu kommen verschiedene Eigenkreationen. Diese Sammlung an Gerichten reicht meiner Erfahrung nach vollkommen aus, um ein Leben lang als Köchin verehrt zu werden und ganz nebenbei sich selbst und seine Liebsten ausgewogen zu ernähren. In gewissem Sinne ist dieses Kochbuch also schon einige Jahrzehnte alt und findet nur jetzt zum ersten Mal den Weg auf Papier. Ein Familienkochbuch ist es auch, weil wir bereits in vierter Generation kochen. Mein Sohn Leo ist dabei sehr kreativ und zelebriert eine eher moderne griechische Küche. Für dieses Buch hat er viele sensationelle Gerichte wie das Doraden-Ceviche, das mediterrane Fischcurry oder Kritharotto beigesteuert. Meine Tochter Sandra hat das Konzept für das Buch entwickelt, die Texte geschrieben, alle Gerichte und Tische für das Shooting gestylt und ist die künstlerische Leiterin des Buches. Und meine Tochter Milana ist meine meistgebuchte Testesserin.



Haben Sie keine Angst, etwas falsch zu machen! Meine drei Kinder haben fast jedes Gericht nachgekocht und wenn es einmal nicht auf Anhieb geklappt hat, dann eben beim zweiten Versuch, allerspätestens beim dritten. Für Sie als Hintergrundinformation: Kind A hat hervorragende Kochkenntnisse, Kind B würde ich im unteren Bereich ausreichender Kochkenntnisse einordnen, Kind C im oberen Bereich mangelhafter Kochkenntnisse (aus diplomatischen Gründen nenne ich hier keine Namen). Und ich verspreche Ihnen: Wenn Sie die Gerichte drei- oder viermal gekocht haben, können Sie sie ohne Buch kochen und haben ein Leben lang Freude daran.



Meine wunderbare Großmutter Kiki.

KOCHEN, UNSERE FAMILIENTRADITION

Meine erste Kochlehrerin war meine Großmutter Jaja Kiki, die Mutter meines Vaters. Sie konnte sehr gut kochen, meist einfache Rezepte für eine große Familie. Im Sommer, wenn ich sie besuchte, gab es oft Bohnen- oder Linsensuppe, vegetarisch gefüllte Tomaten, Tomatensalat mit Feta. Und zu jedem Essen servierte sie frische Oliven und Brot. Fleisch gab es selten, aus dem einfachen und pragmatischen Grund, dass es sehr teuer war – und damit etwas

Besonderes. Aus heutiger Sicht würde man sagen, dass wir ungewollt sehr gesund gegessen haben. Mittags kam die ganze Familie Papathanassiou zusammen und Kiki musste viele hungrige Mäuler nähren. Abends saßen wir dann oft auf der Terrasse meiner Großeltern in Pangrati, einem Stadtteil von Athen, und aßen gemeinsam. Nach dem Essen holte mein Großvater, Papou Thanassi, der Lehrer für Latein und Altgriechisch war, seine Gitarre raus. Mein Vater und Onkel Panos sangen, Tante Lulu und Tante Sia spielten Gitarre (und sangen auch gut). Und so saßen wir alle zusammen, im Hochsommer auch oft bei Tante Lulu in Rafina, sangen alte griechische Lieder und teilten die Liebe zum Essen und zum Musizieren. Von Kindheit an war die Freude am Essen mit der Freude am Singen verbunden. Und das ist für mich auch immer so geblieben.

Meine Großmutter mütterlicherseits, Jaja Lela, war eine besondere Person in meinem Leben, denn sie hat mich mit großgezogen. Als meine Eltern nach Hamburg zogen, blieb ich zunächst bei Jaja Lela in Athen und kam erst einige Zeit später nach. Jaja Lela war zwar keine besonders gute Köchin, aber sie kochte alle meine damaligen Lieblingsgerichte, vor allem Artischocken in Avgolemono-Sauce und Papoutsakia, die kleinen Auberginenschühchen, wie man hier dazu sagen würde. Sie war eine liebevolle Frau, humorvoll und fürsorglich, und ich trage sie immer in meinem Herzen.

Meine Mutter Bubu wiederum konnte nicht wirklich kochen. Aber sie brauchte es auch nicht, denn mein Vater war ja schon ein leidenschaftlicher Koch. Bubu

genoss es dafür umso mehr, mit Familie und Freunden am Tisch zu sitzen, zu lachen, zu rauchen, einen Wein zu trinken und sich Geschichten zu erzählen. Auch meine Mutter hatte eine gute Stimme und eine besondere Liebe zur Musik.

Mein zweiter Kochlehrer war mein Vater Leo, ein großartiger Koch. Er hat mir mit viel Enthusiasmus und Freude die Grundlagen des Kochens beigebracht. Seit meinem fünften Lebensjahr lebten wir in Hamburg. Mein Vater genoss gutes Essen und kochte viele griechische Gerichte. Sicherlich bekämpfte er auch die Sehnsucht nach unserer Heimat, indem er uns das warme griechische Essen ins ja doch eher kühle Hamburg holte. Am liebsten bereitete er frischen Fisch im Backofen zu, Taramosalata und Kokkinisto (Fleisch in Tomatensauce). Ja, er war der Meister des Kokkinisto!



Mit meiner Mutter Bubu.

Was meinen Vater als Koch heraushob, war und ist sein Talent, auf den Punkt zu würzen, denn das ist wirklich eine Kunst. Er brauchte die Gerichte gar nicht abzuschmecken, sondern würzte intuitiv, aber auf das Salzkorn genau. Mein Vater war kein großer Fan vieler Gewürze, vor allem Oregano missfiel ihm. Er war der Meinung, dass es am Ende stets um das richtige Salzen und Pfeffern ginge und zu viele Gewürze den Geschmack des eigentlichen Essens übertünchen würden.



Mein Vater und ich beim Kochen und Probieren Ende der 1960er-Jahre in Hamburg.

Und auch bei meinem Vater war es ähnlich wie bei Jaja Kiki: Familie und Freunde kamen fast täglich zu uns. Irgendjemand war immer da. Mein Vater kochte, alle versammelten sich um den Tisch und es wurde – natürlich – auch über Musik gesprochen, denn mein Vater war ein weltbekannter Produzent und Komponist.

So frei, familiär, köstlich und musikalisch, wie es bei meiner Großmutter Kiki und bei meinem Vater zuging, so wollte ich es auch immer bei mir zu Hause haben: ein Tisch, der alle Generationen miteinander verbindet, durch das Essen, das Trinken, das Lachen, das Nachdenken, das Sinnieren, das Flirten, das Spaßhaben und das gemeinsame Singen.

Die griechische Gastfreundschaft gilt aber nicht nur den eigenen Freunden, sondern auch den Menschen, die man nicht so gut kennt. Diese zu sich einzuladen, ihnen etwas anzubieten, einen kleinen Ouzo oder einen Retsina, ihnen etwas Gutes zu tun mit seinem Essen: Das ist die Urform der griechischen Gastfreundschaft. Und hinter dieser Gastfreundschaft versteckt sich eine Lebensanschauung, eine Offenheit, eine Liebenswürdigkeit, eine Freude an der Geselligkeit, eine Großzügigkeit und ein großer Respekt anderen Menschen gegenüber.

Für mich hat das Kochen darüber hinaus noch einen anderen Sinn: Seit meinem 18. Lebensjahr bin ich auf Konzerttourneen unterwegs, oft die Hälfte des Jahres. Wenn ich also zu Hause bin, koste ich diese Zeit aus. Es ist dann meine private Zeit, fernab der Öffentlichkeit. Ich tanke Kraft und komme zur Ruhe – und ein wichtiger, wenn nicht der wichtigste Teil davon ist für mich das Kochen. Es beruhigt mich, ich kann dabei meine Gedanken sammeln und ordnen, ich kann mich besinnen und sogar meditieren. Und wenn am Abend dann Freunde oder Familie an meinem Tisch sitzen und wir gemeinsam essen, dann verbreitet sich dieses warme Gefühl des Wortes »zu Hause« in mir.

Natürlich lege ich auch viel Wert auf eine gesunde Ernährung. Gutes Essen gibt dem Körper, dem Geist und der Stimme Kraft und die brauche ich zum Singen – und für meine Enkelkinder. Ich habe immer versucht, meine Familie mediterran zu ernähren. Gesundes, frisches Essen, also viel Salat und

Gemüse, frischer Fisch, Pasta und Reis, Hülsenfrüchte, eine Handvoll Obst am Tag, wenig, aber dafür gutes Fleisch ... Die Lebensmittel, die ich dabei am häufigsten verwende, sind gutes Olivenöl, Zitronen, Petersilie und Tomaten. An Letztere finden Sie auf > eine Liebeserklärung von Leo, in Form seines griechischer Bauernsalats.

Und schließlich noch ein Geständnis: So sehr ich es genieße, wenn Enkelkinder, Kinder, Eltern, Großeltern und alle dazugehörigen Partner*innen, Ex-Partner*innen (sofern sie sich gut verstehen) und Stiefkinder sich bei mir zu Hause versammeln, so koche ich doch auch aus Egoismus. Denn wenig wirkt anziehender auf die Familie als köstliches Essen und so halte ich mir mit meiner Leidenschaft nicht zuletzt auch meine Familie und meine Freunde als Dauergäste und mache mich selbst damit glücklich.

WIE ICH KOCHTE

Meine größte Herausforderung bei der Entstehung dieses Buches war, die Rezepte zu Papier zu bringen. Denn ich hatte bis dato kein einziges aufgeschrieben. Keine Mengenangaben, keine Gradangaben, keine Zeitangaben. Ich koche ausschließlich aus dem Kopf, aus meiner Erinnerung und meinem Gefühl. Es fiel mir wirklich schwer, diesen Schritt zurück zu machen und die Mengen plötzlich vorher abzuwiegen, obwohl ich die richtige Menge schon in der Hand hielt. Ohne Rezept ist man auch eine freiere Köchin, man kann variieren und experimentieren. Ich schaue in den Kühlschrank, sehe, was es noch gibt, und

probiere dann Verschiedenes aus. Ich gebe zum Beispiel andere Kräuter in die Tomatensauce, als ich das normalerweise tue – oder auch mal gar keine. Das ist die Freiheit des Kochens, auch wenn es mal danebengeht. Als ich zum Beispiel das erste Mal versucht habe, das Kritharotto meines Sohnes Leo nachzukochen (Sie finden es auf [>](#)), scheiterte ich kläglich. Denn Leo kocht eine sehr viel modernere griechische Küche als ich. Er würzt mehr, er setzt die Zutaten anders zusammen und dadurch bekommen seine Gerichte noch mal eine andere Raffinesse. Leo interpretiert die griechische Küche auf seine ganz eigene Art und deshalb ergänzen wir uns beim Kochen auch so gut.

Nach ein paar Tagen habe ich das Kritharotto dann übrigens noch einmal versucht – und siehe da, es klappte! Und genau das möchte ich Ihnen auch ans Herz legen: Wenn ein Rezept mal nicht auf Anhieb gelingt, warten Sie ein paar Tage, bis der Groll vorüber ist, und kochen Sie es dann gleich noch mal. Seien Sie mutig und experimentierfreudig und probieren Sie ruhig so lange, bis Sie Ihre eigene Interpretation des Rezeptes finden. Kochen ist nicht statisch, es ist lebendig!

Die meisten von Ihnen werden wie ich arbeiten und verständlicherweise keine Zeit haben, lange Einkaufslisten abzuarbeiten, mit Waagen zu hantieren oder stundenlang in der Küche zu stehen. Das Gute ist: In der griechischen Küche gibt es viele Gerichte, die keine lange Vorbereitungszeit brauchen und dennoch köstlich schmecken und gesund sind.

Wie wahrscheinlich viele Menschen koche auch ich unter der Woche gern einfachere Rezepte wie Linsensuppe, Zitronenhähnchen, Plaki im Backofen, das schnelle Ratatouille und Salate. Die Vorbereitung der Linsensuppe von [>](#) zum Beispiel dauert nicht einmal zehn Minuten, danach kocht die Suppe nur noch 40 Minuten vor sich hin. Der Plaki im Backofen geht auch schnell: Man salzt den Fisch, gibt Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Wein und Öl dazu und dann ab damit in den Ofen (das vollständige Rezept finden Sie auf [>](#)).

Freitags gehe ich gern auf den Wochenmarkt, suche nach frischen Bohnen, Oliven und Obst. Ich lasse mich aber auch gern inspirieren und zu Spontankäufen animieren. Ich schätze die Nähe zu den Verkäufern und zu den Lebensmitteln, die man anfassen, an denen man riechen und deren Textur man erfühlen kann. In Griechenland haben Wochenmärkte eine noch größere soziale Komponente als hier. Man redet viel und laut mit den Verkäufern, unterhält sich mit Fremden über das Leben, bleibt stehen, trinkt einen Kaffee, trifft Freunde - und am Ende weiß man gar nicht mehr, was man eigentlich kaufen wollte.

An den Wochenenden, wenn der Kühlschrank dann - nach einem Besuch auf dem Markt - gefüllt und etwas mehr Zeit ist, koche ich gern die Rezepte, die zeitaufwendiger sind, wie Linsenmoussaka oder Lammkeule mit Schalotten.

Doch meine Spezialität ist und bleibt es, für (viele) Freunde zu kochen. Meine direkte Familie besteht ja allein schon aus zwölf Personen. Kommen dann noch

ein paar Freunde dazu, versammeln sich schnell 20 oder mehr Personen um meinen Tisch. Und je mehr Gäste kommen, desto mehr fühle ich mich herausgefordert. Denn ein gutes Rezept für vier Personen zuzubereiten ist das eine, dasselbe aber genauso gut für 20 Personen zu kochen das andere. Deshalb wähle ich für größere Abende immer Gerichte aus, die sich unkompliziert erweitern und gut vorbereiten lassen. Risotto etwa würde ich niemals für 20 Personen machen, denn wenn er gut sein soll, muss er direkt aus dem Topf auf die Teller. Und man muss den Sud eingießen, umrühren, eigentlich die ganze Zeit danebenstehen ... Risotto für 20 Personen zu machen ist schierer Wahnsinn und man verliert die Zeit, um seine Gäste zu begrüßen und einen ersten Cocktail mit ihnen zu trinken. Moussaka für 20 Personen dagegen ist machbar. Und Souzoukakia Smyrneika, die Hackbällchen in einer scharfen Tomatensauce, habe ich sogar schon für 40 bis 60 Personen gekocht. Es ist irrsinnig viel Arbeit, aber die Chance, dass es gelingt, ist hoch. Und wenn Sie es dann noch als eine Kochchallenge annehmen, macht es tatsächlich auch Spaß und weckt den Ehrgeiz. Genauso sollten Sie stolz auf sich sein, wenn Sie es geschafft haben, ein Gericht für viele zu kochen, das köstlich schmeckt. Denn dafür braucht man viel Zeit, viel Geduld, viel Freude und vor allem viel Sympathie und Liebe für seine Gäste.



Ein paar Gedanken würde ich gern noch zum Thema Zucker mit Ihnen teilen. Für sehr viele Saucen wird Zucker verwendet, da er fast jede davon, ja eigentlich fast jedes Gericht einen Tick besser schmecken lässt. Zucker bringt zum Beispiel den Geschmack einer Tomatensauce noch besser hervor. Allerdings versuche ich, so wenig Zucker wie möglich zu verwenden, da ich nicht möchte, dass sich mein Gaumen an ihn gewöhnt. Im täglichen Kochen verwende ich daher keinen Zucker, aber für besondere Anlässe, wenn ich also einen größeren Abend vorbereite, dann zuckere auch ich – in Maßen. Bevor ich Freunde zu mir zum Essen einlade, schaue ich, wie viel Zeit ich an dem Tag davor habe. Habe ich wenig Zeit, lade ich vier bis sechs Freunde ein und bereite die Avocados in Zitronen-Senf-Sauce mit Ei als Vorspeise zu, Spaghetti mit griechischem Pesto und

einen Salat als Hauptgang und verschiedene Käsesorten zum Nachtsch. Wenn ich mehr Zeit habe und es einen besonderen Anlass gibt, lade ich auch gern 20 Freunde zu mir ein. An so einem Abend serviere ich als Vorspeisen Feigencarpaccio, Avocado in Zitronen-Senf-Sauce mit Ei, Dolmadakia und Saganaki, Garnelen mit Feta in Tomatensauce. Für den Hauptgang wähle ich Moussaka, denn das ist der Klassiker, den alle gern essen – inklusive mir. Und zum Dessert gibt es selbst gemachte Mousse au Chocolat.



Am Vortag geht es dann mit der Bechamel und der Bolognese für das Moussaka los. Beide stelle ich bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank. Danach bereite ich die Mousse au Chocolat vor und stelle sie ebenfalls in den Kühlschrank. Außerdem decke ich

schon mal den Tisch, denn das dauert am Ende meist länger, als man denkt. Am besten ist es, wenn Sandra auch gerade da ist und diese Aufgabe übernimmt, denn sie deckt die Tische sehr liebevoll, kreativ, atmosphärisch und elegant. Davon können Sie sich auf den folgenden Seiten selbst überzeugen.

Am Tag des großen Essens fange ich gegen 9 Uhr an, die Auberginen für das Moussaka anzubraten, denn das dauert. Und nach dem Anbraten braucht es weitere drei bis vier Stunden, bis das Öl abgetropft ist. Gegen Mittag fange ich dann mit den Dolmadakia an. Für 20 Personen würde ich 40 Stück rollen. Den Sud behalte ich, da ich die Dolmadakia am Abend darin noch einmal aufwärme. Zwischen 16 und 18 Uhr mache ich zuerst die Sauce für die Avocados fertig, dann schneide ich die Avocados und kippe sofort die Sauce darüber, damit die Avocados nicht braun werden. Die klein gehackten Eier streue ich dagegen erst in letzter Minute vor dem Servieren obenauf. Dann beginne ich mit dem Feigencarpaccio, das muss auch nicht in den Kühlschrank und kann draußen »ready to rumble« auf den Tisch gestellt werden.



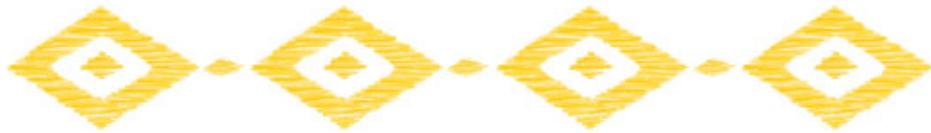
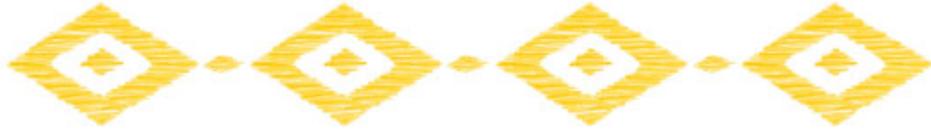
Wenn ich alle Vorspeisen so gut wie fertig habe, widme ich mich wieder dem Moussaka und setze die Schichten (Auberginen, Hackfleisch, Bechamel) zusammen, für 20 Personen brauche ich zwei Formen. Diese kommen aber erst in den Ofen, wenn die Gäste schon da sind. Denn selbst wenn alle pünktlich kommen würden, beginne ich mit den Vorspeisen nicht vor 20.30 Uhr und das Moussaka kommt dann gegen 21.15 Uhr auf den Tisch. Zum Schluss hole ich nur noch die am Vortag fertiggestellte Mousse au Chocolat aus dem Kühlschrank und ab dann genieße ich den Abend.

Nun wünsche ich Ihnen aber erst mal viel Freude beim Studieren der Rezepte, beim Nachkochen und

beim Feiern.

Ihre
Vicky Leandros







VORSPEISEN

»Griechenland ist bekannt für seine zahlreichen, sehr guten Vorspeisen. Ein bunter Mix an Dips, frischen Salaten und Fisch kommt meist gemeinsam auf den Tisch und jeder kann probieren und kosten, was ihm am besten schmeckt.

Der Vorspeisentisch ist immer sehr kommunikativ, da man sich ständig Teller herumreicht, links probiert, rechts probiert – und meistens viel zu viel isst.«

