

Griechische Platte

Halloumi, Feta, Melanzani, Zucchini, kleine Erdäpfel (Heurige)

1 Tl Paprika edelsüß

Salz, Pfeffer

Tsatsiki (Freilandgurke, 10% Griechischer Joghurt, Zitronensaft, Knoblauch)

eine Handvoll [Kalamata Oliven](#)

Olivenöl (die Griechen mögen mir verzeihen, es darf auch spanisches sein, z.B. das "[Casa Limón Aceite de Oliva ecológico](#)")

von meinem geschätzten Dirigenten und ehemaligen musikalischen Leiter "Orchester Vereinigte Bühnen Wien" [Koen Schoots](#) und [Colleen Besett Schoots](#))

Gut dazu passend:

Blattsalate oder griechischer Salat (Tomaten/Gurken/Zwiebel/Feta/Oliven)

Bio-Halloumi bekommt man im Supermarkt (Hofer verkauft ihn auch als Grillkäse, weil der Name geschützt ist – wird allerdings in Österreich erzeugt und schmeckt auch sehr gut!). Mehr über [Halloumi ...](#)

Ich schneide den Käse in weniger als ca. 1 cm dicke Stücke und dann kommt er in eine gute antihafbeschichtete Bratpfanne mit wenig heißem Butterschmalz oder Bratöl - auf beiden Seiten goldbraun backen - easy!

Gebratener Feta (darauf achten, ein original Feta ist immer aus Schafsmilch) funktioniert ähnlich wie Halloumi - allerdings nicht zu dünne Scheiben schneiden, sonst bricht er. Unbedingt in Mehl wälzen, sofort in der Antihafpfanne bei eher wenig Fett auf beiden Seiten goldbraun braten. Bei der Brattemperatur kommt es auf das Gefühl an, um das perfekte Mittelmaß zu treffen. Zu heiß lässt ihn schmelzen, zu kühl bleibt er farblos. Diese Zubereitungsart ist die rustikale Variante, so bekommt man ihn auch oft in Griechenland in einfachen Tavernen.

Gebackene Melanzani - Melitzanes Tiganites (Aubergine, in Deutsch Oberschiene).

40 Jahre hat es gedauert, bis es wie beim Griechen aussah und auch so schmeckte. Den einfachen Trick hat mir niemand verraten, aber das Internet entblößt so manches Geheimnis. Melanzani in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in reichlich Salzwasser einweichen, nach 20 Min. herausnehmen, gleich mit der Hand ausdrücken und auf Küchenkrepp legen, bis die Oberflächen trocken erscheinen. In Mehl wenden und kurz in eine mit kaltem Wasser gefüllten Schüssel tauchen (dadurch bildet sich ein ganz dünner Teigfilm, das Gemüse saugt nicht so viel Fett) und sofort in das heiße Fett einlegen – Vorsicht spritzt! (kein Olivenöl, zumindest kein kalt gepresstes!) Herausnehmen, wieder auf Küchenkrepp und mit geriebenem Parmesan oder Feta bestreuen - muss aber nicht sein!

Genauso verfährt man mit **Zucchini!**

Die **Erdäpfel** sind einfach, dennoch zu beachten: kann man in 1 cm dicke Scheiben schneiden oder wenn sie klein sind nur halbieren (schälen oder nicht, Geschmacksache). Auch die Sorte ist egal, speckige wie auch mehlig. Sehr gut eignen sich Heurige, aber die gibt es nur einmal im Jahr. Auch sie kommen ca. 20 Min. ins Salzwasser. Der Einfachheit halber kann man sie gleich gemeinsam mit den Melanzanischeiben wässern, damit sie sich nicht so einsam fühlen. Auch sie sollten dann trocken getupft werden, mit Kräutersalz, Paprika und Olivenöl gewürzt, gut durchmischt und auf Backpapier am Backblech verteilt werden. Nicht zu heiß - 150 Grad genügen, 50 Min. Heißluft sind angemessen, wenden nicht nötig.

Tsatsiki: Freilandgurken schälen, Kerne entfernen, raspeln, salzen. 10 Min. stehen lassen Wichtig: gut ausdrücken (in einem Sieb oder besser durch ein Tuch pressen). Ebenso wichtig, 10%iges **Griechisches Joghurt** (man kann auch noch etwas Topfen dazu geben), dann etwas Zitronensaft, Salz, frischer zerdrückter Knoblauch nach Belieben, und ein guter Spritzer **Olivenöl**.